

Recetario Internacional Royal

WGLI



Argentina

Bocadillos de Choclo

- 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- 1 cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta
- 2 huevos
- ¾ de taza de leche
- 1 lata de choclo desgranado
- aceite o grasa para freír

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal y la pimienta. Se baten bien los huevos y se les agrega la leche. Se añaden a los ingredientes secos poco a poco y se mezcla bien. Se agrega el choclo y se une formando una masa pareja. Se vierte por cucharadas en aceite o grasa caliente y se frien de ambos lados hasta que se doren. Una vez dorados se escurren sobre papel absorbente.

Alfajores Cordobeses

- 2 ½ tazas de harina (300 grs.)
- 1 ½ cucharaditas de Polvo Royal
- 2 cucharadas de azúcar impalpable
- 1 pizca de sal
- cáscara rallada de ½ limón
- 150 grs. de manteca
- 2 yemas
- 5 cucharadas de leche
- 300 grs. de dulce de leche
- ½ parte de la receta para Baño de Azúcar (ver pág. 4)

Se tamizan juntos sobre la mesa, la harina, el Polvo Royal, el azúcar, la sal y la cáscara de limón. Se agrega la manteca, mezclando bien con un tenedor. Se hace un hueco en el centro, en el que se ponen las yemas y la leche. Con el mismo tenedor se va uniendo todo. Se alisa ligeramente con las manos y se deja descansar 15 minutos. Se estira la masa muy fina (2 mm.) y se cortan redondeles de unos 6 ó 7 cm. de diámetro que se pinchan con un tenedor. Se colocan sobre una placa enmantecada y se cuecen en horno caliente, durante 8 ó 10 minutos. Una vez fríos, se superponen de a cuatro, intercalando dulce de leche entre las capas. Se cubren en la parte superior y alrededor con el Baño de Azúcar.

Buñuelos de Manzana

- 1 ¾ tazas de harina (210 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite
- 1 taza de leche
- 4 manzanas chicas, peladas
- aceite o grasa para freír
- azúcar para espolvorear

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal y el azúcar, y se ponen en un tazón. Se agrega el huevo, el aceite y la leche fría, poco a poco, mientras se revuelve bien con un tenedor. Se bate con el mismo hasta que el batido quede liso. Se cortan las manzanas en rodajas finas, se pasan por el batido hasta que queden bien cubiertas, y se frien en abundante aceite o grasa caliente. Cuando están doradas se retiran y se dejan escurrir sobre papel absorbente. Antes de servir se espolvorean con azúcar.

Torta Argentina

- 4 huevos
- 8 cucharadas de azúcar
- cáscara rallada de 1 limón
- 8 cucharadas de harina
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- ¼ de taza de vino Oporto
- 400 grs. de dulce de leche

Baño de Azúcar

- 4 tazas de azúcar impalpable (480 grs.)
- ½ de taza de agua caliente
- 1 cucharadita de jugo de limón

Se separan las claras de los huevos y se baten a punto de nieve. Aparte, se baten las yemas con el azúcar hasta que tomen un color muy claro y se les agrega la cáscara rallada de limón. Se tamizan juntos tres veces la harina y el Polvo Royal. Se echan las claras sobre las yemas y se mezclan suavemente con una

cuchara de madera, luego se añaden los ingredientes secos y se revuelve lo suficiente para que todos los elementos queden bien mezclados. Se vierte la preparación en un molde de 20 cm. de diámetro enmantecado y enharinado y se cuece en horno moderado durante 30 minutos. Una vez fría, se corta en capas, se rocían con el Oporto y se unta cada capa con el dulce de leche. Se arma la torta, se cubre con el Baño de Azúcar y se decora con frutas brillantadas.

Baño de azúcar: Se prepara mezclando los tres ingredientes en un tazón. Si la preparación se notara demasiado espesa, puede agregársele más agua. Si quedara demasiado líquida, se le agregará azúcar hasta obtener el espesor deseado. Debe quedar como una crema liviana.

Nuditos

- 2 ½ tazas de harina (280 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza de azúcar impalpable (60 grs.)
- ½ cucharadita de canela
- cáscara rallada de ½ limón
- 2 yemas
- 1 clara de huevo
- 50 gramos de manteca derretida
- ½ de taza de leche
- 2 cucharadas de coñac o vino blanco
- aceite o grasa para freír
- azúcar impalpable para espolvorear

Se tamizan juntos sobre la

mesa, la harina, el Polvo Royal, la sal, el azúcar y la canela. Se agrega la cáscara rallada de limón. Se mezclan, batiendo ligeramente, las yemas y la clara con la manteca derretida y la leche y se agregan a la preparación anterior. Por último se añade el coñac. Se amasa ligeramente hasta alisar la masa. Se estira, dejándola más bien fina (3 mm.) y se cortan tiras de 3 cm. de ancho por 15 cm. de largo que se anudan en el centro. Se frien en abundante aceite o grasa. Se escurren sobre papel absorbente y se sirven espolvoreados con azúcar impalpable.

Pastelitos de Dulce

- 3 tazas de harina (360 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- 1 cucharadita de sal
- 125 gramos de manteca
- ¾ de taza de agua fría
- 250 gramos de dulce de membrillo
- aceite o grasa para freír

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal. Se agregan 75 gramos de la manteca, mezclando con un tenedor. Se añade el agua poco a poco, y se amasa hasta obtener una masa lisa. Se deja descansar 15 minutos. Se estira dejándola más bien fina, 3 mm., se unta con la mitad de la manteca restante, ablandada previamente, y se espolvorea con harina. Se dobla en dos, se unta con el

resto de la manteca, se espolvorea con harina, y se vuelve a doblar, de modo que la masa quede en cuatro hojas. Se estira dejándola más bien fina y se cortan cuadrados de 8 cm. de lado. En el centro de éstos se coloca un poco de dulce de membrillo. Se mojan con agua los bordes y se tapan con otro cuadrado. Se presiona bien alrededor del relleno, se pinta la superficie con agua y se aprietan en el centro los cuatro lados. Se frien en abundante grasa o aceite tibio, y usando una cuchara se rocían los pasteles con el aceite hasta que se hayan esponjado. Luego se aumenta el calor para que se doren rápidamente, dándoles vuelta. Debe dejarse entibiar la grasa después de cada camada. Se bañan en almíbar caliente.

Empanadas de Carne

- 4 tazas de harina (480 grs.)
- 3 cucharaditas de Polvo Royal
- 2 ½ cucharaditas de sal
- ¾ de taza de grasa derretida, fría
- 1 yema
- 1 taza de agua fría
- aceite o grasa para freír

Relleno

- ½ taza de grasa de pella
- 1 cebolla blanca picada
- 1 ají verde dulce, picado
- 3 tomates pelados y sin semillas
- 3 cucharadas de caldo
- 1 hoja de laurel

- 1/4 de cucharadita de orégano desmenuzado
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de ají molido
- 1/4 de cucharadita de comino molido
- 1/2 kg. de carnaza de ternera picada
- 3 huevos duros cortados en rodajas chicas
- 18 aceitunas verdes descaroizadas
- 1/4 de taza de pasas sin semillas

Se tamizan juntos sobre la mesa, la harina, el Polvo Royal y la sal. Se hace un hueco en el centro en el que se ponen la grasa, la yema y el agua. Se mezclan estos tres elementos con un tenedor y luego se les va haciendo tomar los ingredientes secos. Se soba la masa hasta alisarla y se estira dejándola de 2 mm. de espesor. Se marcan redondeles con un plato de té, se cortan con un cuchillo y se les pone en el centro una cucharada colmada de relleno. Se pintan los bordes con agua, se cierran las empanadas y se aprietan los bordes con un tenedor enharinado. Se frien en abundante grasa, la que deberá estar tibia cuando se echen las empanadas, aumentando el calor a medida que se van cocinando. Esta operación se repite para cada camada.

Relleno: En una cacerola se pone la grasa al fuego y cuando está caliente se echa la cebolla y el ají; cuando comienzan a dorarse se echan los

tomates, el caldo, el laurel, el orégano, la sal, la pimienta y el ají molido y se dejan cocinar 30 minutos a fuego lento. En un recipiente aparte, se pone la carne, se cubre con agua hirviendo, se revuelve y se cuele. Cuando la salsa está preparada se retira del fuego y se mezcla con la carne y el comino. Se extiende la preparación en una fuente baja y se deja enfriar. Por encima se ponen los huevos, las aceitunas y las pasas.

Arrollado a la Criolla

- 4 huevos
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 5 cucharadas de harina (75 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- 2 cucharadas de manteca
- 2 cucharadas de harina
- 2 tazas de leche
- 3 cucharadas de queso rallado

Relleno

- 1/4 de taza de aceite
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 1/4 kg. de carne picada
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1 pizca de pimienta
- 2 huevos duros, picados

Se baten los huevos con el azúcar y la sal, entibiando un poco la preparación al baño de María hasta que estén bien espumosos. Se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal y se agregan al batido mezclando suavemente con cuchara de madera. Se coloca en una asadera de 27 x 34 cm. forrada con papel enmantecado y se cuece en hor-

MGLI

no caliente de 8 a 10 minutos. Se desmolda de inmediato sobre un paño húmedo, se quita el papel, se arrolla y se mantiene al calor. Se prepara Salsa blanca con la leche, la manteca y la harina. Se desenvuelve el arrollado, se unta con la mitad de la salsa blanca y se cubre con el relleno. Se arrolla cuidadosamente y se pone en una fuente de horno; se cubre con el resto de la salsa blanca y se espolvorea con el queso. Se hace dorar ligeramente en horno moderado.

Relleno: Se calienta el aceite y se dora en él la cebolla, se agregan, la carne, la sal, el orégano y la pimienta y se deja cocinar un momento más. Se retira del fuego y se agregan los huevos.

Bizcochitos de Grasa

- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- 1/2 cucharadita de sal
- 5 cucharadas de grasa (75 grs.)
- 1/3 de taza de agua fría

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal. Se agrega la grasa bien fría y se deshace bien con un tenedor. Se añade el agua; se forma una masa y se sala bien hasta alisar la masa. Se estira dejándola de 1/2 cm. de espesor y se cortan bizcochitos con un cortapastas redondo.

Se colocan en placas ligeramente enmantecadas, se pinchan bien con un tenedor y se cuecen en horno caliente de 10 a 15 minutos.

Tortas Fritas

- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- 1 cucharadita de sal
- 50 grs. de grasa o manteca
- 1 huevo
- 1/3 de taza de agua fría

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal. Se agrega la grasa o manteca deshaciéndola bien con un tenedor. Se añaden el huevo y el agua y se forma una masa que se amasa hasta que quede lisa. Se estira de 1/2 cm. de espesor y se cortan redondeles, o se toman pequeñas porciones que se redondean y luego se aplastan. Se frien en abundante grasa, se dejan escurrir sobre papel y se espolvorean con azúcar.



MGLI

Gran Bretaña

Scones

2 tazas de harina (240 grs.)
3 cucharaditas de Polvo Royal
4 cucharadas de azúcar
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
60 grs. de manteca
1 huevo
1 yema
3 cucharadas de leche

Se tamizan juntos sobre la mesa, la harina, el Polvo Royal, el azúcar y la sal; se agrega la manteca, mezclando bien con un tenedor. Se hace un hueco en el centro, en el que se ponen el huevo y la yema, previamente batidos y la leche. Se les hace tomar de a poco los ingredientes secos, obteniendo una masa que se alisa sobándola lo menos posible. Se estira de 2 cm. de espesor y se cortan los scones con un cortapastas enharinado. Se colocan en una placa ligeramente enmantecada, se pintan con huevo batido y se cuecen en horno caliente durante 12 minutos.

Bizcocho Reina Mary

150 grs. de manteca
1 taza de azúcar (200 grs.)
3 huevos

$\frac{1}{2}$ cucharadita de esencia de vainilla
2 tazas de harina (240 grs.)
2 cucharaditas de Polvo Royal
 $\frac{1}{4}$ de taza de leche
2 tazas de compota de manzanas

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se le agregan los huevos, uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se añade la esencia. Se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal y se agregan a la primera preparación alternando con la leche. Se une bien y se echa la mitad de la masa en un molde de tubo, enmantecado y enharinado. Se vierte la compota de manzanas procurando que quede en el medio, y luego se cubre con el resto de la masa tratando de que la compota quede bien cubierta. Se cuece en horno moderado durante 50 minutos. Una vez fría se espolvorea con azúcar impalpable.

Pastel de Carne y Riñón (Steak and kidney pie)

1 cebolla mediana
3 cucharadas de aceite
500 grs. de paleta de vaca
2 riñones de ternera
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

- 1 pizca de pimienta
4 cucharadas de jugo de carne o caldo
la receta de Pasta Escamada (pág. 10)

Se pica finamente la cebolla y se dora en el aceite. Se añade la carne cortada en rebanadas muy finitas y los riñones despellejados y limpios, cortados en cuadraditos. Se cuece toda durante 5 minutos y se condimenta con la sal y la pimienta. Se coloca esta preparación en una fuente de horno de manera que el centro quede más arriba que el nivel de la fuente. Se vierte encima el jugo de carne ó caldo y se cubre con la pasta escamada estirada de ½ cm. de espesor. Se cuece en horno moderado durante 30 minutos.

Torta Escocesa (Dundee cake)

- 120 grs. de manteca
½ taza de azúcar blanca (100 grs.)
½ taza de azúcar morena (110 grs.)
2 huevos
1 ½ tazas de harina (180 grs.)
1 taza de fécula de arroz o papas
1 ½ cucharaditas de Polvo Royal
6 cucharadas de leche
½ taza de cáscaras de limón brillantadas, picadas
1 taza de pasas de Corinto

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa; se agrega el azúcar morena y se sigue batiendo. Se

añaden los huevos uno a uno, batiendo bien después de añadir cada uno. Se tamizan juntos la harina, la fécula y el Polvo Royal y se agregan a la preparación anterior alternando con la leche. Por último se agregan las frutas, previamente pasadas por harina. Se mezcla todo bien y se vierte en un molde alargado, enmantecado y enharinado. Se cuece en horno suave durante 60 minutos.

Resulta más agradable esta torta, si se envuelve en papel impermeable y se consume después de una semana de su preparación.

Pastelitos de Ciruelas

Pasta escamada

- 2 tazas de harina (240 grs.)
1 cucharadita de Polvo Royal
¼ de cucharadita de sal
75 grs. de manteca
½ de taza de agua
50 grs. de grasa de cerdo

Relleno

- 1 ½ tazas de ciruelas secas, cocidas y descarozadas
2 cucharadas de jugo de limón
3 cucharadas de azúcar

Para cubrir

- 4 cucharadas de azúcar impalpable
2 cucharadas de agua caliente

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal y se les agrega la manteca fría, deshaciéndola bien con un tenedor. Se añade el agua y se forma una masa firme. Se estira de 3 mm. de espesor y se cubre la mitad de la masa

con la grasa cortada en trocitos. Se espolvorea con harina y se tapa con la otra mitad. Se dobla de manera que los bordes de la masa se encuentren en el centro y luego una vez más en la mitad. Se estira de 3 mm. de espesor en forma rectangular y se divide la masa en dos partes. Se coloca una mitad de la masa en una placa de horno enmantecada y se cubre con el relleno; encima se coloca la otra mitad de la masa. Se aprietan bien los bordes; se pincha la superficie con un tenedor y se cuece en horno moderado durante 35 minutos. Al retirarlo del horno se cubre con la mezcla de azúcar impalpable y agua caliente. Una vez frío se corta en rectángulos.

Relleno: Se mezclan bien los ingredientes.

Masitas Rocosas (Rock Buns)

- 3 tazas de harina (360 grs.)
3 cucharaditas de Polvo Royal
¼ de cucharadita de sal
½ cucharadita de nuez moscada (optativo)
175 grs. de manteca
¾ de taza de azúcar (150 grs.)
½ taza de pasas sin semillas
1 huevo
3 ó 4 cucharadas de leche

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal y la nuez moscada. Se agrega la manteca y se deshace bien con un tenedor hasta que que-

de como arenilla. Se añaden el azúcar y las pasas. Se mezclan bien el huevo y la leche y se añaden a la mezcla anterior (debe quedar una mezcla grumosa). En una placa de horno enmantecada, se forman montoncitos de masa con la ayuda de una cuchara y un tenedor. Se cocinan en horno caliente de 15 a 20 minutos o hasta que estén dorados.

Tipsy Cake Royal

- 4 huevos
½ taza de azúcar (100 grs.)
½ cucharadita de esencia de vainilla
1 taza de harina (120 grs.)
1 cucharadita de Polvo Royal
1 paquete de Flan de Vainilla (chico)
2 tazas de leche
200 grs. de crema chantilly

Almíbar

- 2 tazas de azúcar (400 grs.)
1 taza de agua
½ taza de coñac

Se baten los huevos con el azúcar hasta que estén muy espumosos; se agrega la esencia y se retira el batidor. Se tamizan juntos tres veces la harina y el Polvo Royal y se agregan al batido revolviendo suavemente con cuchara de madera. Se vierte en un molde de tubo enmantecado y enharinado y se cuece en horno moderado de 25 a 30 minutos. Se enfría sobre una rejilla de alambre y una vez fría se coloca nuevamen-

te en el molde; se pincha toda la torta con un tenedor y se vierte encima poco a poco todo el almibar. Se prepara el Flan Royal con la leche siguiendo las instrucciones del envase; se retira del fuego y se vierte sobre el molde con la torta. Se deja enfriar 3 ó 4 horas, se desmolda y se decora con la crema chantilly.

Almibar: Se hierva el azúcar y el agua durante 5 minutos; se retira del fuego y se le agrega el coñac.

English Shortbread

200 grs. de manteca o margarina
 $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar (150 grs.)
 2 $\frac{1}{2}$ tazas de harina (300 grs.)
 1 cucharadita de Polvo Royal

Se bate la manteca o margarina con el azúcar hasta que esté muy cremosa. Se tamizan juntos 2 tazas de la harina y el Polvo Royal y se añaden a la crema mezclando bien. Se vierte sobre una tabla la $\frac{1}{2}$ taza de harina restante, sobre la harina se vuelca la primera preparación y se amasa ligeramente incorporando la harina hasta que ésta se agriete en la superficie y no se pegue a la tabla. Se coloca la bola de masa sobre una placa de horno sin enmantecar y con la palma de la mano se presiona suavemente hasta que tenga un espesor de $\frac{1}{2}$ cm. Se pincha la superficie con un tenedor y con la ayuda de un cuchillo

se marcan 12 porciones. Se cuece en horno suave de 45 a 50 minutos o hasta que se dore ligeramente.

Pastel de Pollo (Chicken Pie)

1 taza de harina (120 grs.)
 1 cucharadita de Polvo Royal
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
 50 grs. de manteca bien fría
 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas (aprox.) de agua helada

Relleno

100 grs. de manteca
 3 cucharadas de cebolla picada
 5 cucharadas de harina
 3 tazas de caldo de pollo
 $\frac{1}{4}$ de taza de vino blanco seco
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta blanca
 3 tazas de pollo cocido, deshuesado
 1 taza de arvejas cocidas
 1 taza de zanahorias cocidas, cortadas en cubos

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal, y se agrega la manteca, deshaciéndola con un tenedor hasta que la mezcla quede granulada. Se agrega muy lentamente suficiente agua como para formar una masa dura, amasando sólo lo necesario para unir. Se cubre con papel y se coloca en la heladera mientras se prepara el relleno.

Relleno: Se derrite la manteca y se dora en ella la cebolla. Se agrega poco a poco la harina y luego el caldo y el vino; se revuelve sobre fuego

MGLI

lento hasta que espese; se agrega la sal y la pimienta y se retira del fuego. Se acomodan los trozos de pollo, las arvejas y las zanahorias en 4 cazuelas individuales, o moldes similares resistentes al calor, sin enmantecar, y se les vierte encima la salsa. Se estira la masa hasta que quede muy fina y se corta en 4 discos ligeramente más grandes que la parte superior de las cazuelas. Se coloca la masa sobre las cazuelas, tapando el relleno; se hace un repulgo en el borde, se hacen pequeños cortes en la superficie para que salga el vapor, se pinta con leche, y se cuece en horno caliente, 10 minutos, o hasta que la masa esté dorada. Se sirve inmediatamente.

Galletitas de Avena

50 grs. de manteca
 $\frac{1}{2}$ taza de azúcar (100 grs.)
 2 yemas
 2 tazas de avena arrollada
 2 cucharaditas de Polvo Royal
 $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal
 2 claras de huevo

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa; se le agregan las yemas y se bate un momento más. Se mezclan bien la avena, el Polvo Royal y la sal y se incorporan a la mezcla anterior. Se añaden las claras batidas a nieve y se mezcla bien. Se coloca la masa

por cucharadas sobre placas enmantecadas, dejando espacio entre una y otra porque se extienden. Se cuecen a horno moderado de 12 a 15 minutos.

Pan de Jengibre (Gingerbread)

75 grs. de manteca
 $\frac{1}{2}$ taza de azúcar (100 grs.)
 1 huevo
 $\frac{1}{2}$ taza de miel de caña
 2 tazas de harina (240 grs.)
 3 cucharaditas de Polvo Royal
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
 2 cucharaditas de jengibre molido
 $\frac{2}{3}$ de taza de leche
 1 cucharadita de canela

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se agrega el huevo y se sigue batiendo. Se añade la miel de caña y se une todo bien. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal, el jengibre y la canela y se añaden a la primera preparación alternando con la leche. Se mezcla bien y se vierte en un molde alargado enmantecado y enharinado. Se cuece en horno moderado durante 50 minutos.



MGLI

Francia

Relámpagos (Eclairs)

1 taza de agua
70 grs. de manteca
¼ de cucharadita de sal
1 taza de harina (120 grs.)
3 huevos
2 cucharaditas de Polvo Royal

Se colocan al fuego en una cacerola el agua, la manteca y la sal. Cuando comienza a hervir se agrega la harina tamizada, revolviendo bien fuerte. Se cocina a fuego lento unos minutos y luego se retira. Cuando está frío, se le agregan los huevos, uno a uno, batiendo bien después de añadir cada uno. Se agrega el Polvo Royal y se une bien. Se deja descansar 20 minutos. Se coloca en una manga con boquilla lisa y sobre una placa enmantecada se forman tiritas de 8 cm. de largo. Se cuecen durante 10 minutos en horno caliente, se reduce la temperatura a moderada, y se dejan cocinar de 25 a 30 minutos más. Una vez cocidas se hace una abertura en la parte superior y se introduce el relleno, que puede ser: jamón o pollo con mayonesa, lengua o gallina con salsa blanca.

Estos últimos deben servirse calientes.

Masa de Hojaldre

300 grs. de manteca
3 tazas de harina (360 grs.)
2 cucharaditas de Polvo Royal
½ cucharadita de sal
¾ de taza de agua

Se ablanda la manteca, se le agrega una taza de la harina mezclándose bien, y se forma un pancito rectangular. Se deja descansar 15 minutos en la heladera. Se tamiza el resto de la harina con el Polvo Royal y la sal, y se coloca sobre una mesa en forma de corona. Se incorpora el agua, se amasa 10 minutos, se forma otro pancito, y se deja descansar 15 minutos.

1ª etapa: Se estira el pancito preparado sin manteca en forma rectangular, en su centro se coloca el pancito con manteca, el que se envuelve con la masa, doblando un extremo hacia arriba y otro hacia abajo. Se deja descansar 20 minutos en la heladera.

2ª etapa: Se estira la masa partiendo de la parte más gruesa hacia el frente y hacia atrás, hasta que quede de 8 mm. de espesor. Se dobla en tres partes y se deja descansar 20 minutos en la heladera.

3ª etapa: Se estira nuevamente la masa hacia el lado

de las aberturas y se dobla en cuatro, de manera que los bordes de la masa se encuentren en el centro; luego se dobla una vez más en la mitad. Se deja descansar 20 minutos en la heladera, después de los cuales se estira y se dobla nuevamente en cuatro partes. Se deja descansar 20 minutos más en la heladera.

4ª etapa: Se estira la masa, se dobla en tres partes y se deja descansar 45 minutos en la heladera, antes de usarla.

Magdalenas (Madeleines)

- 4 huevos
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 150 grs. de manteca derretida
- cáscara rallada de ½ limón
- 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- azúcar impalpable para espolvorear

Se baten los huevos con el azúcar hasta que la preparación esté muy espumosa y de color amarillo limón. Se le agrega la manteca derretida y se bate un poco más. Se añade la cáscara de limón. Se tamizan juntos dos veces la harina y el Polvo Royal y se agregan a la preparación anterior mezclando muy suavemente con cuchara de madera. Se cuece en moldecitos para magdalenas, previamente enmantecados y enharinados, en horno moderado durante 30 minutos. Una vez frías se espolvorean con azúcar impalpable.

Torta Moka (Gateau Moka) Bizcochuelo

- 6 huevos
- ¾ de taza de azúcar (150 grs.)
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal

Crema Moka

- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 1 taza de agua
- 4 yemas de huevo
- 350 grs. de manteca
- 1 cucharada de café fuerte

Se baten los huevos con el azúcar durante 15 minutos; se agrega la esencia y se retira el batidor. Se tamizan juntos tres veces la harina y el Polvo Royal y se agregan a la primera preparación revolviendo con cuchara de madera para que todo quede bien mezclado. Se vierte en un molde de 24 cm. de diámetro enmantecado y enharinado y se cuece en horno moderado durante 35 minutos. Una vez fría, se corta en capas que se untan con la mitad de la Crema Moka. Se arma la torta y con el resto de la crema, colocada en una jeringa de decorar, se hacen adornos en los lados y la superficie.

Crema Moka: Se hierven el azúcar y el agua hasta obtener punto de hilo fuerte. Mientras tanto se baten las yemas hasta que tomen un color muy claro. Cuando el almíbar está en su punto se agrega caliente, poco a poco, sobre las yemas y se bate hasta que

esté esponjoso. Se agrega la manteca cortada en trozos pequeños y se sigue batiendo hasta que espese. Por último, se añade el café.

Panqueques Merengados (Crêpes meringués)

- 1 taza de harina (120 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de coñac
- 30 grs. de manteca derretida
- 1 taza de compota de manzanas, espesa

Merengue al fuego

- 5 claras de huevo
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- ¼ de cucharadita de esencia de vainilla

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal. Aparte se baten los huevos y se les agrega la leche, el coñac y la manteca derretida. Se vierte esta mezcla sobre los ingredientes secos y se bate hasta que el batido quede liso. Se coloca en una sartén un poco de manteca, se calienta y se vierten 2 cucharadas grandes del batido de modo que cubra el fondo de la sartén. Se cuece a fuego moderado hasta que tome color, y luego se da vuelta para cocer el otro lado. Se continúa esta operación hasta terminar el batido, renovando la manteca para cada panqueque. Se cubre cada uno con un poco de la compota de manzanas y se dobla en cuatro. Se acomodan los

panqueques en una fuente y se adornan con el Merengue al fuego, colocado en una manga con boquilla rizada.

Merengue al fuego: Se colocan en una cacerola las claras y el azúcar. Se baten sobre calor suave hasta que la preparación quede blanca y espesa. Se retira del fuego, se agrega la esencia, y se bate hasta que se enfríe. Se conoce el punto cuando al formar un copete éste no cae.

Borracho al Sambayón

La receta de bizcochuelo (pág. 16)

Almíbar

- 2 tazas de azúcar (400 grs.)
- 1 taza de agua
- ½ taza de ron o coñac

Sambayón

- 6 yemas
- 6 cucharadas de azúcar
- ¾ de taza de vino dulce

Se prepara un bizcochuelo en un molde de tubo enmantecado y enharinado. Se desmolda y se deja enfriar. Se pincha el bizcochuelo y se rocía con el almíbar. En el momento de servirlo se cubre con el Sambayón.

Almíbar: Se hierve el azúcar y el agua hasta que tenga punto de hilo flojo; se retira del fuego y se le agrega el ron o coñac.

Sambayón: Se baten las yemas con el azúcar hasta que estén bien espumosas. Se le agrega el vino y se sigue batiendo a baño de María hasta que espese bien.

España

Torta Málaga

- 150 grs. de manteca
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 2 huevos
- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 2 ½ cucharaditas de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza de vino de Málaga u Oporto

Se bate la manteca hasta que esté cremosa, se agrega el azúcar poco a poco y se sigue batiendo. Se añaden los huevos uno a uno batiendo bien después de añadir cada huevo. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal y se añaden a la primera preparación alternando con el vino. Se vierte en un molde alargado, enmantecado y enharinado. Se cuece en horno moderado durante 50 minutos.

Mantecados al Coñac

- 150 grs. de manteca
- 1 taza de azúcar Impalpable (120 gramos)
- 3 yemas
- 2 cucharadas de coñac
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- ½ taza de harina (60 grs.)
- ½ taza de fécula de papa
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- 3 claras

Se bate la manteca hasta que

esté cremosa, se agrega el azúcar poco a poco y se sigue batiendo. Se añaden las yemas, una a una, batiendo bien después de añadir cada una. Se agregan el coñac y la esencia. Se tamizan juntos la harina, la fécula y el Polvo Royal y se agregan a la preparación anterior. Por último, se añaden las claras batidas a nieve y se mezcla suavemente. Se vierte por cucharadas en pirotines de papel y se cuecen en horno lento durante 25 ó 30 minutos.

Bizcochuelo de Naranja

- 4 huevos
- 1 pizca de sal
- ¾ de taza de azúcar (150 grs.)
- 6 cucharadas de jugo de naranja
- cáscara rallada de una naranja
- 1 taza de harina (120 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal

Se separan las claras y se baten junto con la sal, a punto de nieve. Aparte, se baten las yemas con el azúcar hasta que tomen color amarillo limón y se les agrega, batiendo siempre, el jugo y la cáscara rallada de naranja. Por separado, se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal.

Se vierte sobre las claras la mezcla de las yemas, luego se incorporan los ingredientes secos, revolviendo con una cuchara de madera sólo lo suficiente para que todos los elementos queden bien mezclados. Se cuece en un molde de 20 cm. de diámetro enmantecado y enharinado durante 40 minutos, en horno lento.

Empanada Gallega

- 5 tazas de harina (600 grs.)
- 6 cucharaditas de Polvo Royal
- 1 cucharadita de sal
- 150 grs. de manteca
- 3 huevos
- ½ taza de agua

Relleno

- 1 taza de aceite
- 1 kilo de cebolla picada
- 1 pimienta morrón
- 2 tomates pelados
- 1 cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta
- ½ kilo de bacalao cocido

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal, se agrega la manteca bien fría y se deshace con un tenedor. Se baten ligeramente los huevos y se les agrega el agua. Se incorporan a la primera preparación amasando hasta unir bien. Se extiende la mitad de la masa, se forra con ella un molde de 28 cm. de diámetro, o una asadera ligeramente enmantecada y se cubre con el relleno. Se estira el resto de la masa y se coloca sobre el relleno. Se re-

pulga alrededor y se cuece en horno moderado durante 50 minutos.

MGLJ

Relleno: Se calienta el aceite, se dora en él la cebolla; se agregan los tomates y el pimienta picado. Una vez dorado se condimenta con la sal y la pimienta y se le añade el bacalao cortado en trozos. El bacalao se puede reemplazar por cualquier otro tipo de pescado o berberechos, chorizos, etc.

Bizcochitos de Anís

- 4 huevos
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- 2 cucharadas de anís en grano

Se baten los huevos con el azúcar hasta que estén muy espumosos y de color limón. Se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal y se agregan poco a poco a la primera preparación. Se añade el anís en grano. Se coloca la masa en una manga con boquilla lisa y sobre placas enmantecadas y enharinadas calientes se hacen dos tiras de masa bien unidas y sobre éstas se coloca otra tira. Se cuecen en horno caliente durante 15 minutos. Una vez frías las tiras, se cortan bizcochos de 1½ cm. de espesor. Se colocan éstos en placas y se ponen en horno caliente durante 5 minutos para dorarlos un poco.

Polvorones

- 3 tazas de harina (360 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- 200 grs. de manteca
- ½ taza de azúcar (100 grs.)
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

Para espolvorear

- 2 cucharadas de azúcar impalpable
- 1 cucharada de canela

Se coloca en una asadera la harina y se pone a tostar en horno a temperatura suave durante 20 minutos o hasta que esté ligeramente dorada. Se retira del calor, se enfria bien y se tamiza dos veces con el Polvo Royal. Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa y se agrega la harina mezclando suavemente. Se forma una masa, se corta en pequeñas porciones y se les da forma redonda aplastándolas con la mano. Se colocan en placas forradas con papel ligeramente enmantecado y se cuecen en horno suave durante 20 minutos. Al retirarlos del horno se espolvorean con el azúcar y la canela mezclados.

Churros

- 3 tazas de harina (360 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- 1 cucharadita de sal
- 3 tazas de agua
- aceite o grasa para freír

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal. En una cacerolita se pone el agua y se lleva a fuego moderado. Cuando comienza a hervir se

echan de golpe los ingredientes secos ya tamizados. Se revuelve con cuchara de madera, en forma continuada durante 10 minutos para que se cueza la harina. Se retira del fuego y se sigue batiendo hasta que la pasta se enfrie. Se pone la mezcla en una manga con boquilla rizada o en el aparato especial para hacer churros y a medida que éstos se van formando se echan sobre el aceite caliente. Cuando están dorados, se retiran y se dejan escurrir sobre un papel. Se colocan en una fuente y se espolvorean con azúcar molida. Es preferible comerlos calientes.

Pan de España

- 6 huevos
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- cáscara rallada de ½ limón
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- 50 grs. manteca derretida

Se baten los huevos con el azúcar hasta que estén bien espumosos. Se agregan la cáscara de limón y la esencia. Se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal, y mezclando suavemente, se agregan poco a poco al batido alternando con la manteca. Se cuece en un molde rectangular enmantecado y enharinado en horno suave durante 45 minutos.

Italia



Torta Genovesa

6 yemas
4 claras
 $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar (150 grs.)
cáscara rallada de $\frac{1}{2}$ limón
1 cucharadita de jugo de limón
1 taza de harina (120 grs.)
 $\frac{1}{4}$ de taza de fécula de papa
1 cucharadita de Polvo Royal
100 grs. de manteca derretida
la receta de Baño de Chocolate (pág. 39).

Se baten las yemas y las claras con el azúcar hasta que estén bien espumosas y se les agregan la cáscara y el jugo de limón. Se tamizan juntos la harina, la fécula y el Polvo Royal y se añaden a la preparación anterior revolviendo con cuchara de madera. Por último se agrega la manteca derretida y fría. Se vierte en un molde de 20 cm. de diámetro, enmantecado y enharinado y se cuece en horno moderado durante 45 minutos. Una vez fría se cubre la torta con el Baño de Chocolate.

Pizza

3 tazas de harina (360 grs.)
5 cucharaditas de Polvo Royal
 $1 \frac{1}{2}$ cucharaditas de sal
1 taza de agua fría

4 tomates pelados y picados
6 aceitunas verdes
descarozadas
6 filetes de anchoas
 $\frac{1}{2}$ taza de aceite
1 cucharadita de orégano
desmenuzado
1 cucharadita de ají molido

Se tamizan juntos, la harina, el Polvo Royal y la sal. Se hace un hueco en el centro, en el que se va echando el agua mezclando poco a poco con un tenedor. Cuando todo está unido, se soba ligeramente con las manos para alisar un poco la masa; ésta se estira haciendo que su tamaño sea un poco más grande que la de la asadera o molde aceitado en que se colocará. Una vez colocada en su interior, con la punta de los dedos se le marca un borde grueso. Se cubre con los tomates y encima se ponen las anchoas y las aceitunas. Por último se cubre todo con el aceite mezclado con el orégano y el ají molido. Se cuece a horno muy caliente durante 25 minutos. Se sirve inmediatamente. Puede cubrirse con muzzarella en lugar de anchoas.

Rosca Triestina

- 3 tazas de harina (360 grs.)
- 4 cucharaditas de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal
- 3 yemas
- ½ taza de azúcar (100 grs.)
- ⅓ de taza de leche
- 100 grs. de manteca derretida

Se tamizan juntos tres veces la harina, el Polvo Royal y la sal. Se hace un hueco en el centro, en el que se vierten las yemas previamente mezcladas con el azúcar, la leche y la manteca derretida. Se une todo bien y se amasa ligeramente hasta obtener una masa uniforme. Se divide en dos partes iguales y con cada una de ellas se hace un rollo largo de 3 cm. de diámetro. Se entrelazan los dos rollos, se forma una rosca y se coloca sobre una placa enmantecada. Se pinta con leche, se espolvorea con azúcar y se cuece en horno moderado durante 30 minutos.

Torta de Higos

- 180 grs. de manteca
- 1 ½ tazas de azúcar (300 grs.)
- 3 huevos
- ½ cucharadita de esencia de limón
- 3 tazas de harina (360 grs.)
- 4 cucharaditas de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de miel
- 1 ½ tazas de higos secos, picados y enharinados
- la receta de azucarado a 7 minutos (pág. 35)

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremo-

sa. Se agregan los huevos uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se añade la esencia. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal, la canela y la nuez moscada y se agregan a la primera preparación alternando con la leche y la miel previamente mezcladas. Por último se agregan los higos y se mezcla bien. Se vierte en un molde cuadrado de 22 cm. de lado enmantecado y enharinado y se cuece en horno moderado durante 1 hora. Una vez frío se cubre con el azucarado.

Torta de Ricota

- 125 grs. de manteca
- ½ taza de azúcar (100 grs.)
- 1 yema
- 1 huevo
- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal

Relleno

- ½ kg. de ricota
- ¾ de taza de azúcar (150 grs.)
- 25 grs. de manteca derretida
- 2 yemas
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 3 cucharadas de pasas

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa. Se añaden la yema y el huevo y se baten bien. Se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal y se añaden a la primera preparación formando una masa suave. Se deja descansar en la heladera 15 minutos. Se estiran las ⅔ partes de la masa; se forra un molde para tarta enmante-

MGLI

cado y se coloca en ella el relleno. Se estira la masa restante, se cubre el relleno y se aprietan bien los bordes. Se cuece en horno moderado durante 30 a 40 minutos. Una vez fría se espolvorea con azúcar impalpable.

Relleno: Se deshace la ricota hasta que quede como una crema. Se añaden el azúcar, la manteca, las yemas, la esencia y las pasas batiendo hasta que quede bien unido.

Nota: Si quiere aumentarse el relleno, pueden agregarse las yemas y claras bien batidas.

Torta de Nuez

- 6 huevos
- ¾ de taza de azúcar (150 grs.)
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- ½ taza de nueces picadas
- nueces para adornar

Crema de Nuez

- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 1 taza de agua
- 4 yemas de huevo
- 350 grs. de manteca
- ½ taza de nueces molidas

Se baten en un tazón los huevos con el azúcar entibiando apenas la preparación sobre baño de María, se retira del fuego y se sigue batiendo hasta que estén bien espumosos, es decir que levantando el batidor se pueden formar letras. Se agrega la esencia y se retira el batidor. Se tamizan juntos la harina y el

Polvo Royal y se agregan poco a poco al batido revolviendo suavemente con cuchara de madera. Se añaden las nueces espolvoreadas con harina y se mezcla bien. Se vierte en un molde de 22 cm. de diámetro, enmantecado y enharinado. Se cuece en horno moderado durante 35 minutos. Se retira y se desmolda sobre una rejilla. Una vez que la torta está bien fría, se corta en dos capas y se rellena con la mitad de la crema de nuez. Se arma nuevamente; se cubre totalmente con una ligera capa de crema y se aplican a los costados nueces picadas. Se decora la parte superior con la crema restante y mitades de nueces.

Crema de Nuez: Se hierven el azúcar y el agua hasta el punto de hilo fuerte. Mientras tanto, se baten las yemas hasta que tomen color muy claro. Cuando el almíbar está en su punto, se agrega poco a poco sobre las yemas y se sigue batiendo.

Se añade la manteca cortada en trozos pequeños y se bate hasta que espese. Por último se añaden las nueces.

Alemania

Torta Berlinese

225 gramos de manteca
 $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar (150 grs.)
4 huevos
 $\frac{1}{4}$ de cucharadita de esencia de almendras
 $3\frac{1}{2}$ tazas de harina (420 grs.)
4 cucharaditas de Polvo Royal
1 taza de leche
50 grs. de cáscaras de limón
abrillantadas
cáscara rallada de un limón
100 grs. de pasas corinto
100 grs. de pasas sultanas

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se añaden los huevos uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se agrega la esencia. Aparte se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal y se agregan a la preparación anterior alternando con la leche. Se mezcla bien y se agregan las cáscaras abrillantadas, la ralladura de limón y las pasas. Se vierte la masa en un molde acanalado, bien enmantecado y enharinado. Se cuece en horno moderado durante una hora. Una vez desmoldado y frío se espolvorea con azúcar impalpable.

Masitas de Manteca (Butterkuchen)

100 grs. de manteca

$\frac{3}{4}$ de taza de azúcar (150 grs.)
2 huevos
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de esencia de vainilla
2 tazas de harina (240 grs.)
1 cucharadita de Polvo Royal
 $\frac{1}{2}$ taza de leche

Para cubrir

$\frac{1}{4}$ de taza de azúcar morena (55 grs.)
 $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar blanca (50 grs.)
 $\frac{1}{2}$ taza de nueces picadas
50 grs. de manteca

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se le agregan los huevos, uno a uno, batiendo bien después de añadir cada uno. Se agrega la esencia. Se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal y se agregan a la preparación anterior alternando con la leche. Se vierte el batido en una asadera de 25 x 35 cm. ligeramente enmantecada y se extiende hasta los bordes. La masa debe quedar más bien fina. Se cubre la superficie con la mezcla de azúcar morena, azúcar blanca y nueces. Se salpica abundantemente con trocitos de manteca y se cuece en horno moderado durante 30 minutos. Al sacarla del horno se deja enfriar un momento y luego se corta en cuadrados de 5 cm. de lado.

Rollitos de Nuez

- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 3 cucharaditas de Polvo Royal
- ½ taza de azúcar (100 grs.)
- 150 grs. de manteca
- 2 yemas
- 1 clara
- 2 cucharadas de vino dulce

Para rellenar

- 1½ tazas de nueces ralladas
- ½ taza de azúcar (100 grs.)

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y el azúcar. Se agrega la manteca, mezclando con un tenedor. Se le unen las yemas, la clara y el vino. Se amasa ligeramente y se deja descansar en un sitio fresco, 15 minutos. Se estira de ½ cm. de espesor en forma rectangular. Se cubre con las nueces mezcladas con el azúcar y se arrolla. Se coloca sobre una placa de horno ligeramente enmantecada y se cuece en horno moderado durante 30 minutos. Una vez frío se corta en rodajas.

Galletitas Alemanas

- 2 ½ tazas de harina (300 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de especias
- 100 grs. de manteca
- 1 taza de azúcar impalpable (120 grs.)
- 1 huevo
- 1 cucharada de cáscara de limón rallada
- 2 cucharadas de crema de leche espesa

Azucarado

- 1 clara de huevo sin batir
- 1 taza de azúcar impalpable (120 grs.)
- 3 ó 4 gotas de colorante vegetal

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal, la nuez moscada, la canela y las especias y se colocan sobre una tabla para amasar. Se bate bien la manteca con el azúcar, se les agrega el huevo y se sigue batiendo. Se añaden la cáscara de limón y la crema. Se les incorpora la mitad de los ingredientes secos y después de unirlo todo, se vuelca esta preparación sobre el resto de la harina y se forma una masa suave. Se deja descansar 45 minutos y se estira de 4 mm. de espesor. Se cortan con cortapastas de diversas formas y se cuecen en placas enmantecadas, en horno moderado de 10 a 15 minutos. Una vez frías, se cubren con el azucarado, cerezas brillantadas, nueces picadas, grageas, etc., y se guardan en envases herméticos.

Azucarado: Se mezcla bien la clara y el azúcar con cuchara de madera, se les agrega el colorante y se vierte sobre las galletitas.

Torta Espolvoreada (Streuselkuchen)

- 100 grs. de manteca
- ½ de taza de azúcar (65 grs.)
- 1 huevo
- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 3 cucharaditas de Polvo Royal

4 ó 5 cucharadas de leche

Para espolvorear

- 80 grs. de manteca
- ½ de taza de azúcar (65 grs.)
- 1 cucharadita de canela
- 1 taza de harina (120 grs.)

MGLI

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se añade el huevo y se bate bien. Se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal y se agregan a la preparación anterior alternando con la leche. Se vierte en un molde de 25 x 20 cm. enmantecado y enharinado y se cubre la superficie con la mezcla para espolvorear. Esta mezcla se prepara agregando la manteca fría al azúcar, la canela y la harina, uniéndolo con un tenedor hasta que quede arenosa. Se cuece en horno moderado durante 20 minutos.

Torta Arenosa (Sandtorte)

- 200 grs. de manteca
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 4 yemas de huevo
- ¾ de taza de harina (90 grs.)
- ¾ de taza de fécula de papa (100 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- cáscara rallada de ½ limón
- 4 claras batidas a nieve

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté bien cremosa, se añaden las yemas, una a una y se bate un momento más. Se tamizan juntos la harina, la fécula y el Polvo Royal y se agregan a la primera preparación. Se añade la cáscara de limón y por último las claras batidas

a nieve. Se mezcla bien y se vierte en un molde de 22 cm. de diámetro enmantecado y enharinado y se cuece en horno moderado durante 45 minutos.

Fideos a la Germana

- 3 tazas de harina (360 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite
- ½ taza de agua (aprox.)

Crema de jamón

- 100 grs. de manteca
- ½ cucharadita de sal
- 2 yemas
- 200 grs. de jamón cocido, picado
- 2 claras batidas a nieve
- 200 grs. de crema de leche

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal. Se añaden el huevo, el aceite y el agua y se forma una masa firme, bien ligada. Se amasa hasta que quede bien lisa. Se estira de 2 mm. de espesor y se deja descansar 30 minutos. Se corta la masa en cuadraditos de 1 ½ cm. de lado y se cuecen en agua con sal durante 5 minutos o hasta que estén cocidos. Se escurren, se entreveran con la crema de jamón y se colocan en una fuente para horno enmantecada. Se cubren con la crema de leche y se cuecen en horno moderado 15 minutos.

Crema de Jamón: Se bate la manteca con la sal hasta que esté cremosa, se agregan las yemas y se sigue batiendo. Se añade el jamón y por último, las claras batidas y se mezcla bien.



MGLI

Estados Unidos de América

Bizcochitos de Frutas y Especias

- 100 grs. de manteca
- 1 taza de azúcar morena (220 grs.)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ¾ de taza de leche
- 1 taza de pasas sin semillas
- 1 taza de nueces picadas

Se bate la manteca y se añade lentamente el azúcar. Se agregan los huevos, sin batir, uno a uno y se bate bien después de añadir cada huevo; se agrega la esencia de vainilla. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal, la canela y la nuez moscada y se agregan a la mezcla anterior alternando con la leche. Se rocían las pasas y nueces con un poquito de harina y se añaden a la mezcla. Se vierte la preparación en moldes para bizcochitos, enmantecados y enharinados, y se cuecen en horno moderado durante 20 minutos.

Roscas (Doughnuts)

- 3 cucharadas de manteca (45 grs.)

- ⅔ de taza de azúcar (130 grs.)
- 1 huevo
- 3 tazas de harina (360 grs.)
- 4 cucharaditas de Polvo Royal
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ⅔ de taza de leche
- aceite o grasa para freír
- azúcar impalpable para espolvorear

Se bate la manteca; cuando está cremosa se le agrega el azúcar y luego el huevo batido. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal y la nuez moscada y se van agregando a la preparación anterior alternando con la leche. Si hiciera falta, se agrega más harina hasta obtener una masa que se pueda amasar. Se vuelca sobre una tabla enharinada, se amasa hasta que quede lisa y se estira de 1 cm. de espesor. Se cortan las rosas con un cortapastas y se fríen en abundante aceite caliente, hasta que tomen color dorado, dándoles vuelta una sola vez. Se escurren sobre papel absorbente y se espolvorean con azúcar impalpable.

Torta Oscura de Pasas

- 1 taza de azúcar morena (220 grs.)

- 1 1/4 tazas de agua
- 1 taza de pasas Sultanas
- 125 grs. de manteca
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de canela
- 2 1/2 tazas de harina (300 grs.)
- 4 cucharaditas de Polvo Royal
- 1/4 de cucharadita de sal

Se ponen en una cacerola el azúcar, el agua, las pasas, la manteca, la nuez moscada y la canela y se dejan hervir 3 minutos. Se retira del fuego y se deja enfriar. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal; se ponen en un tazón y se combinan poco a poco con la primera preparación, mezclando todo muy bien. Se vierte en un molde de tubo enmantecado y enharinado. Se cuece en horno moderado durante 45 minutos.

Torta Invertida (Upside Down Cake)

Cobertura

- 50 grs. de manteca
- 3/4 de taza de azúcar morena (165 grs.)
- 5 rodajas de ananá al natural o cualquier fruta de la estación

Batido

- 100 grs. de manteca
- 3/4 de taza de azúcar (150 grs.)
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 3/4 tazas de harina (210 grs.)
- 2 1/2 cucharaditas de Polvo Royal
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/2 taza de leche

Cobertura

Con la manteca se cubre en forma pareja un molde de 22 cm. de diámetro y se espol-

vorea con el azúcar sobre el fondo y los lados del molde. Se acomodan en el fondo las rodajas de ananá.

Batido

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se añade el huevo y se sigue batiendo. Se agrega la esencia. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal y se añaden a la preparación anterior alternando con la leche. Se mezcla bien y se vierte sobre el ananá. Se cuece en horno moderado de 35 a 40 minutos. Antes de desmoldar la torta se deja enfriar unos minutos.

Se vuelca entonces sobre una fuente de manera que la fruta quede hacia arriba. Se sirve fría o caliente con crema batida.

Torta de Chocolate (Chocolate Cake)

Receta básica

- 4 barritas de chocolate
- 3 cucharadas de leche
- 100 grs. de manteca
- 3/4 de taza de azúcar (150 grs.)
- 2 huevos
- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 3 cucharaditas de Polvo Royal
- 1/4 de cucharadita de sal
- 2/3 de taza de leche

Se disuelve al baño de María el chocolate con la leche. Se bate la manteca hasta que esté cremosa y se le añade el azúcar, batiendo bien. Se agregan los huevos, uno a uno, batiendo bien después

de añadir cada huevo. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal. Se agregan a la preparación anterior, alternando con la leche y el chocolate derretido. Se cuece en un molde de 20 cm. de diámetro enmantecado y enharinado en horno moderado durante 45 minutos.

Bizcocho Americano

- 150 grs. de manteca
 - 1 1/2 tazas de azúcar (300 grs.)
 - 4 yemas
 - 2 1/2 tazas de harina (300 grs.)
 - 2 cucharaditas de Polvo Royal
 - 1/4 de cucharadita de sal
 - 1 taza de leche
 - 1 taza de nueces picadas
 - 3 barritas de chocolate rallado
 - 3 claras batidas a nieve
- #### **Azucarado de 7 minutos**
- 1 clara de huevo, sin batir
 - 1 taza de azúcar en pancitos
 - 3 cucharadas de agua fría
 - 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
 - 1/4 de cucharadita de Polvo Royal

Se bate la manteca hasta que esté bien cremosa; se agrega poco a poco el azúcar batiendo hasta que esté esponjoso. Se añaden las yemas, una a una, batiendo bien después de agregar cada una. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal y se añaden a la preparación anterior alternando con la leche. Se incorporan las nueces y el chocolate. Por último, se agregan con un movimiento envolvente, las claras batidas. Se vierte en un molde de tubo de 24 cm. de diámetro, enmantecado y enharinado y se cue-

ce en horno moderado, aproximadamente 60 minutos. Una vez frío se cubre con el azúcarado.

Azucarado de 7 minutos Se combina la clara con el azúcar y el agua y se ponen a baño de María. Cuando el agua de abajo está hirviendo, se baten con batidor de alambre o eléctrico 7 minutos, o hasta que esté espeso. Al retirar del fuego se sigue batiendo para incorporar la esencia y el Polvo Royal.

Panqueques Americanos (Griddle Cakes)

- 3 tazas de harina (360 grs.)
- 6 cucharaditas de Polvo Royal
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 3 huevos
- 2 1/4 tazas de leche
- 50 grs. de manteca derretida

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal y se le agregan los huevos batidos, la leche y la manteca. Se mezcla bien hasta que quede una masa suave.

Sobre una plancha o sartén previamente enmantecada, se vierte una medida equivalente a media taza de esta preparación. Se deja cocer a fuego moderado hasta que en la superficie de la masa aparezcan algunos globitos. Con la ayuda de una espátula se da vuelta y se termina de cocinar. Para cada panqueque que se prepara es necesario enmantecar nuevamente la sartén. Se sirven cubiertos con miel, jarabe de maíz, dulces o crema chantilly.

Europa Central

Torta de Manzanas

2 tazas de harina (240 grs.)
2 cucharaditas de Polvo Royal
125 grs. de manteca
½ taza de azúcar (100 grs.)
2 yemas
1 huevo
cáscara rallada de ½ limón

Compota de Manzanas

6 manzanas medianas
½ taza de pasas sin semillas
¼ de taza de agua
½ taza de azúcar (100 grs.)
jugo de ½ limón

Se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal. Se batè la manteca con el azúcar, las yemas, el huevo y la cáscara de limón y se agrega a la harina, formando una masa. Se divide en 4 partes iguales y se estira cada una de 4 mm. de espesor en forma circular. Se coloca un disco en un molde de 18 cm. de diámetro enmantecado y enharinado y se cubre con un poco de la compota de manzanas, se coloca otro disco y otro poco de compota alternando así hasta terminar con una tapa de masa. Se pinta la superficie con huevo batido y se cuece en horno moderado durante 50 minutos. Se puede servir fría o caliente.

Compota de Manzanas: Se colocan en una cacerolita las manzanas, las pasas y el

agua y se cuecen a fuego moderado durante 5 minutos. Se agrega el azúcar y el limón y se termina de cocinar 5 minutos más.

Se enfría antes de utilizarla.

Polonesa al Chantilly

6 claras de huevo
1 cucharadita de Polvo Royal
18 cucharadas de azúcar
(230 grs.)
100 grs. de guindas confitadas

Crema Chantilly

400 grs. de crema de leche
6 cucharadas de azúcar
impalpable
½ cucharadita de esencia de vainilla

Se baten las claras con el Polvo Royal hasta que estén muy consistentes; se retira el batidor y se agrega poco a poco el azúcar mezclando muy suavemente con cuchara de madera. Se pone el merengue en una manga con boquilla lisa y sobre un papel de seda enmantecado y enharinado se hacen tres discos del tamaño de un plato grande. Se espolvorean con azúcar y se cuecen en horno muy lento durante 1 hora o hasta que estén bien secos. Una vez fríos se cubre cada disco con crema chantilly y algunas guindas cortadas en trozos pequeños. Se superponen los discos; se coloca el

resto de la crema chantilly en una manga con boquilla rizada y se decoran los lados y la superficie. Por encima se adorna con guindas confitadas.

Si se desea, se pueden agregar al relleno algunos marrons glacés cortados en trocitos.
Crema Chantilly: Se baten juntos todos los ingredientes hasta que la crema esté espesa. Para evitar que se corte se debe batir sólo lo necesario para que espese, y tener el tazón rodeado de hielo.

Masitas de Linz (Linzerschnitten)

- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- ½ cucharadita de canela
- ¼ de cucharadita de clavo de olor, molido
- 150 grs. de manteca
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- ½ taza de nueces picadas
- 2 yemas de huevo cocidas
- 1 huevo entero
- 1 cucharada de leche
- mermelada de durazno, o membrillo

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la canela y el clavo de olor. Se agrega la manteca bien fría y se deshace con un tenedor hasta que quede como arenilla. Se añaden el azúcar, las nueces y las yemas cocidas pasadas por tamiz, y se mezcla bien. Se hace un hueco en el centro en el que se vierten el huevo y la leche y se une hasta formar una masa lisa. Se estiran las ¾ partes de la masa dejándola de ½ cm. de es-

pesor y se coloca en una asadera cuadrada, enmantecada. Se unta con mermelada y con el resto de la masa se hacen tiritas que se colocan sobre la mermelada en forma de enrejado. Se cuece en horno moderado durante 30 ó 35 minutos. Una vez frío se corta en tiras de 3 cm. de ancho por 7 cm. de largo.

Medias Lunas de Nuez (Rozki a la Gawel)

- 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- ½ taza de azúcar impalpable
- ¾ de taza de nueces ralladas
- 100 grs. de manteca
- azúcar impalpable para espolvorear

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y el azúcar impalpable. Se agregan las nueces ralladas y la manteca. Se trabaja bastante con las manos para unir la masa. Se aplasta con la mano o con el rodillo hasta dejarla de ½ cm. de espesor. Se cortan los bizcochitos con un cortapastas en forma de media luna. Se colocan en placas enmantecadas y se cuecen en horno suave durante 15 minutos. Estando todavía calientes se pasan por azúcar impalpable.

Torta Sacher (Sachertorte)

- 150 grs. de manteca
- ¾ de taza de azúcar (150 grs.)
- 6 yemas de huevo
- 4 barritas de chocolate
- 1 taza de harina (120 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal

- 6 claras de huevo
- 1 taza de mermelada de damascos

Baño de Chocolate

- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- ½ taza de agua
- 4 barritas de chocolate
- cobertura

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, y se agregan las yemas una a una, batiendo bien después de añadir cada yema. Se añade el chocolate derretido a baño de María. Se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal y se agregan a la preparación anterior. Por último, se añaden las claras batidas a nieve, mezclando suavemente. Se vierte en un molde redondo de 25 cm. de diámetro, enmantecado y enharinado. Se cuece en horno moderado durante 40 minutos. Una vez fría se corta en dos capas y se rellena con la mermelada de damasco. Se arma nuevamente y se cubre con el Baño de Chocolate.

Baño de Chocolate: Se hierve el azúcar y el agua hasta obtener un almíbar a punto de hilo flojo. Se derrite el chocolate a baño de María y estando caliente se le agrega poco a poco el almíbar. Se bate constantemente hasta que el baño se adhiera a la cuchara. Se vierte en forma pareja sobre toda la superficie de la torta.

Saladitos de Praga

- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal

- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de queso rallado
- 100 grs. de manteca
- 1 huevo
- 1 yema
- 2 cucharadas de agua

Se tamizan juntos sobre la mesa la harina, el Polvo Royal y la sal. Se añade el queso y la manteca bien fría y se mezcla bien con un tenedor. Se agregan el huevo, la yema y el agua y se mezcla bien. Se alisa ligeramente la masa y se estira dejándola más bien fina (3 mm.). Se cortan tiritas de 15 cm. de largo y 1 cm. de ancho. Se unen de a dos por uno de los extremos y se cruza alternativamente una tira sobre la otra, uniendo luego los dos extremos para formar una pequeña rosca. Se colocan sobre una placa de horno enmantecada y se pintan con huevo batido. Se cuecen en horno moderado durante 20 minutos.

Guglhupf

- 125 grs. de manteca
- ½ taza de azúcar (100 grs.)
- 4 yemas
- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 3 cucharaditas de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal
- cáscara rallada de 1 limón
- ½ taza de leche
- 1 taza de pasas Corinto

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se agregan las yemas, una a una, batiendo bien después de añadir cada yema. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal y se agregan a la preparación anterior jun-

MGLI

to con la cáscara de limón y alternando con la leche. Por último se añaden las pasas previamente pasadas por harina. Se vierte en un molde alto y acanalado, enmantecado y enharinado. Se cuece en horno lento durante 1 hora.

Pan de Miel

100 grs. de manteca
 ¼ de taza de azúcar (50 grs.)
 cáscara rallada de ½ limón
 1 huevo
 3 tazas de harina (360 grs.)
 4 cucharaditas de Polvo Royal
 ¼ de cucharadita de sal
 1 cucharadita de especias molidas
 ½ taza de leche tibia
 ½ taza de miel

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se agregan la cáscara de limón y el huevo y se bate un momento más. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal y las especias y se añaden a la preparación anterior alternando con la leche y la miel previamente mezcladas. Se une todo bien y se coloca en un molde alargado de 24 x 8 cm., enmantecado y enharinado. Se cuece en horno moderado durante 50 minutos.

Masitas Vienesas

2 ½ tazas de harina (300 grs.)
 1 cucharadita de Polvo Royal
 150 grs. de manteca
 ½ taza de azúcar (100 grs.)
 2 yemas
 1 cucharada de vino dulce

Relleno

1 ½ tazas de nueces ralladas
 1 taza de azúcar (200 grs.)
 2 huevos
 2 cucharadas de coñac
 50 grs. de manteca derretida

Bizcochuelo

2 huevos
 ¼ de taza de azúcar (50 grs.)
 ½ taza de harina (60 grs.)
 ½ cucharadita de Polvo Royal

Se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal. Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se le agregan las yemas y el vino y se baten bien. Se añaden a la harina y se forma una masa suave.

Se estira en forma rectangular, se coloca en una asadera enmantecada de 25 x 35 cm. y se cubre con el relleno. Se cuece en horno moderado durante 20 minutos. Se retira del calor, se cubre con el bizcochuelo y se cuece 10 minutos más en horno lento. Una vez frío se corta en pequeños rectángulos.

Relleno: Se ponen en un tazón las nueces y el azúcar; se agregan los huevos ligeramente batidos, el coñac y la manteca mezclando bien la preparación.

Bizcochuelo: Se baten los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos. Se tamizan la harina y el Polvo Royal y se agregan mezclando suavemente.

Torta de Coco (Kokostorte)

200 grs. de manteca
 1 taza de azúcar (200 grs.)
 4 yemas
 cáscara rallada de ½ limón
 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
 2 cucharaditas de Polvo Royal
 ¼ de cucharadita de sal
 ¼ kg. de coco rallado
 1 taza de leche

Baño de Chocolate

4 cucharadas de azúcar impalpable
 2 cucharadas de chocolate rallado
 2 cucharadas de agua hirviendo

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa. Se añaden las yemas, una a una, batiendo bien después de agregar cada yema. Se agrega la cáscara de limón. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal y se añaden a la preparación anterior alternando con la leche y el coco rallado. Se mezcla bien, se vierte en un molde enmantecado y enharinado y se cuece en horno moderado 40 minutos. En el momento de sacarla del horno se cubre con el baño de chocolate. Mientras el baño está húmedo se esparce una abundante capa de coco rallado.

Baño de Chocolate: Se mezclan bien los tres ingredientes.

Pan de Ciruelas

3 tazas de harina (360 grs.)
 4 cucharaditas de Polvo Royal
 ½ cucharadita de sal
 ½ taza de azúcar morena (110 grs.)
 1 huevo
 1 taza de leche
 75 grs. de manteca derretida
 1 taza de ciruelas secas, picadas

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal. Se agrega el azúcar y se mezcla bien. Aparte se bate ligeramente el huevo y se le añade la leche y la manteca. Se agrega a la primera preparación, uniéndolo todo muy bien. Se incorporan las ciruelas, previamente pasadas por harina. Se vierte en un molde alargado de 24 x 8 cm. enmantecado y enharinado y se cuece a horno moderado durante 1 hora. Se sirve cortado en rodajas, que pueden untarse con manteca. Es preferible cortarlo un día después de haberlo preparado.

MGLI

América Central

Ponqué de Ron

- 150 grs. de manteca
- 1 ¼ tazas de azúcar (250 grs.)
- 4 huevos
- el jugo y la cáscara rallada de ½ limón
- 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
- ½ taza de fécula de maíz (60 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- ¼ de taza de ron

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa; se agregan los huevos, uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se agregan el jugo y la cáscara rallada de limón. Se tamizan juntos la harina, la fécula de maíz y el Polvo Royal y se añaden a la preparación anterior alternando con el ron. Se mezcla y se vierte en un molde alargado de 24 x 8 cm. enmantecado y enharinado y se cuece en horno moderado durante 50 minutos.

Joyas de Maní

- 100 grs. de manteca
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 2 huevos
- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 3 cucharaditas de Polvo Royal
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza de maní bien picado
- 2 cucharadas de leche

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se agregan los huevos uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal y se les agrega el maní picado. Se añaden a la primera preparación junto con la leche; se une bien y se amasa ligeramente. Se estira de ½ cm. de espesor y se cortan medallones de formas diversas. Se colocan en placas enmantecadas y se cuecen en horno moderado durante 15 minutos.

Rocas de Coco

- 4 claras de huevo
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 2 cucharadas de fécula de papa
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- 3 tazas de coco rallado

Se baten las claras a punto de nieve. Se retira el batidor y mientras se revuelve muy suavemente con cuchara de madera se le agrega el azúcar poco a poco, luego la fécula de papa tamizada con el Polvo Royal y por último el coco rallado. Se mezcla bien y se coloca por cucharadas sobre una placa enmantecada. Se cuecen en horno moderado durante 20 minutos.

MGLI

Panatela

- 1 ¼ tazas de azúcar (250 grs.)
- 6 cucharadas de agua fría
- 6 claras de huevo
- 6 yemas de huevo
- ¾ de taza de harina (90 grs.)
- 2 cucharadas de fécula de papa
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- 1 cucharada de brandy o coñac
- azúcar impalpable para espolvorear

Se cuecen el azúcar y el agua hasta que el almíbar tenga punto de hilo. Se baten las claras a punto de nieve, se les vierte poco a poco el almíbar caliente y se continúa batiendo hasta que se enfríe. Se baten las yemas hasta que queden bien espesas y se incorporan a la mezcla de las claras. Se tamizan juntos tres veces la harina, la fécula y el Polvo Royal y se añaden a la preparación anterior, mezclando suavemente. Por último se agrega el brandy. Se cuece en un molde de tubo ligeramente enmantecado, durante 1 hora, en horno lento. Se sirve espolvoreado con azúcar impalpable.

Torta Guatemalteca

- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 3 cucharaditas de Polvo Royal
- ½ cucharadita de sal
- 4 cucharadas de azúcar
- 100 grs. de manteca
- 2 huevos, bien batidos
- 6 cucharadas de leche

Para cubrir

- 6 bananas
- 50 grs. de manteca derretida
- 4 cucharadas de azúcar

- ½ cucharadita de canela
- 1 cucharadita de cáscara rallada de limón

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal y el azúcar.

Se agrega la manteca deshaciendo bien con un tenedor. Se mezcla el huevo con la leche y se añade a la primera preparación, mezclando bien. Se coloca la masa en un molde de 25 x 35 cm. enmantecado y enharinado esparciendo para que quede pareja en el molde. Se cubre con las bananas cortadas en rodajas diagonales, enci mando una orilla de cada rodaja con la otra.

Se untan las bananas con la manteca. Se mezclan el azúcar, la canela y la cáscara de limón y se rocía sobre las bananas. Se cuece en horno moderado durante 35 a 40 minutos.

De todo el Mundo

Cuernitos Mexicanos

- 3 tazas de harina (360 grs.)
- 3 cucharaditas de Polvo Royal
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 200 grs. de margarina
- $\frac{2}{3}$ de taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal y el azúcar y se les agrega la margarina fría desmenuzándola muy bien con un tenedor. Se mezcla la leche con la esencia de vainilla y se incorpora a la preparación anterior formando una masa que no debe ser ni muy dura ni muy blanda. Se amasa ligeramente; se divide en tres porciones y se estira cada una hasta formar un círculo de 20 cm. de diámetro. Se cortan 6 triángulos y se arrolla cada triángulo comenzando por la parte más ancha; se curvan las puntas. Se untan con leche o clara de huevo batida y se espolvorean con azúcar y maníes picados. Se colocan sobre una placa de horno ligeramente enmantecada y se cuecen en horno moderado de 15 a 20 minutos.

Torta Bahía

- 100 grs. de manteca
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 2 huevos
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 3 cucharaditas de Polvo Royal
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de clavo de olor
- $\frac{2}{3}$ de taza de café fuerte frío

Azucarado de Café

- 50 grs. de manteca
- $1\frac{1}{2}$ tazas de azúcar impalpable (180 grs.)
- 1 cucharada de café fuerte, caliente

Se bate la manteca hasta que esté cremosa, se le agrega el azúcar poco a poco y se sigue batiendo. Se añaden los huevos uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se agrega la esencia de vainilla. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal, la canela y el clavo de olor y se añaden a la primera preparación alternando con el café. Se cuece en un molde de 22 cm. de diámetro enmantecado y enharinado en horno moderado durante 45 minutos. Una vez frío se cu-

bre con el Azucarado de Café.
Azucarado de Café: Se bate la manteca y se agrega poco a poco el azúcar impalpable. Se añade el café caliente batiendo hasta que adquiera buena consistencia.

Masitas de Cacao

- 75 grs. de manteca
- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 2 huevos
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
- 5 cucharadas de cacao
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza de leche

Baño de Chocolate y Miel:

- 1 taza de azúcar (200 grs.)
- 1 cucharada de miel
- 2 barritas de chocolate
- ⅓ de taza de leche
- 25 grs. de manteca
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa, se agregan los huevos, uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se añade la esencia. Se tamizan juntos la harina, el cacao, el Polvo Royal y la sal y se agregan a la primera preparación alternando con la leche. Se vierte en moldecitos enmantecados y enharinados y se cuecen en horno moderado, durante 20 minutos. Una vez fríos se cubren con el baño y se adornan con una almendra.

Baño de Chocolate y Miel: En una cacerolita se ponen al fuego, el azúcar, la miel, el chocolate y la leche; se revuelve y se deja hervir hasta que la mezcla llegue a punto de hilo flojo. Se retira del fuego y se le agregan la manteca y la esencia. Debe utilizarse mientras esté caliente.

Masitas de Nuez

- 2 tazas de harina (240 grs.)
- 1 cucharadita de Polvo Royal
- ¼ de taza de azúcar (50 grs.)
- 125 grs. de manteca
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de agua

Para cubrir

- ¾ de taza de mermelada de duraznos
- 1 clara de huevo
- 1 taza de azúcar impalpable (120 grs.)
- ½ taza de nueces picadas

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y el azúcar; se agrega la manteca fría, deshaciéndola bien con un tenedor. Se añade la yema y el agua mezclando bien hasta formar una masa suave. Se estira hasta obtener un rectángulo de 23 x 30 cm.; se coloca en una placa de horno enmantecada y se cubre con la mermelada. Se bate ligeramente la clara y se agrega poco a poco el azúcar impalpable. Se vierte sobre la mermelada y se cubre con las nueces. Se cuece en horno moderado de 25 a 30 minutos. Una vez fría se corta en pequeños cuadrados.

Bizcocho Australiano

- ½ taza de azúcar (100 grs.)
- ½ taza de agua
- 2 tazas de frutas brillantadas picadas
- ½ taza de cáscaras de limón brillantadas picadas
- 50 grs. de manteca
- ¼ de cucharadita de nuez moscada
- 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal
- 2 huevos batidos

Se mezclan en una cacerolita el azúcar, el agua, las frutas y cáscaras brillantadas, la manteca y la nuez moscada.

Se calienta hasta que dé un hervor completo, revolviendo de vez en cuando; se retira y se deja enfriar 10 minutos. Entretanto se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal. Poco a poco se agregan revolviendo los huevos a la mezcla de frutas ya fría. Se añaden los ingredientes secos y se bate hasta que esté suave. Se vierte en un molde cuadrado de 20 cm. de lado enmantecado y enharinado y se esparce bien. Se cuece en horno moderado de 40 a 50 minutos. Se deja enfriar en el molde 15 minutos antes de desmoldar.

Manzanas Delicia

- 6 manzanas chicas
- 6 cucharaditas de mermelada de damascos
- 2 cucharadas de pasas
- Batido**
- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar

- 3 cucharadas de harina
- 1 cucharadita de Polvo Royal

Se pelan las manzanas y se les quita el corazón. Se rellenan con la mermelada y las pasas y se colocan en una fuente de horno enmantecada. Se cubren con el batido y se cuecen en horno lento 30 minutos.

Batido: Se baten los huevos con el azúcar hasta que estén bien espumosos. Se tamizan la harina y el Polvo Royal y se agregan a los huevos batidos mezclando suavemente.

Torta de Limón

- 100 grs. de manteca
- ½ taza de azúcar (100 grs.)
- 2 huevos
- cáscara rallada de 1 limón
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 ½ tazas de harina (180 grs.)
- 2 cucharaditas de Polvo Royal
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de taza de leche

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa; se agregan los huevos, uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se añaden la cáscara y el jugo del limón. Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal y la sal y se agregan a la preparación anterior, alternando con la leche. Se mezcla bien y se vierte en un molde alargado enmantecado y enharinado. Se cuece en horno moderado durante 30 minutos.

Indicaciones Utiles

EQUIVALENCIA ESTIMADA DE PESOS Y MEDIDAS

Los pesos y medidas en la tabla comparativa siguiente no son matemáticamente exactos, pero tienen un grado de aproximación suficiente como para garantizar el éxito completo en la confección de las distintas recetas.

3 cucharaditas = 1 cucharada 16 cucharadas = 1 taza
4 cucharadas = ¼ de taza 1 taza = ¼ litro

1 taza de harina	120 grs.
1 taza de azúcar común	200 grs.
1 taza de azúcar impalpable	120 grs.
1 taza de azúcar morena	220 grs.
1 taza de fécula de maíz	120 grs.
1 cucharada de manteca	15 grs.
1 taza de nueces picadas	100 grs.
1 taza de pasas de uva para repos- tería	150 grs.
1 taza de fruta abrigantada picada	150 grs.

COMO MEDIR LOS INGREDIENTES

Las medidas usadas en estas recetas se dan en tazas (capacidad ¼ litro), cucharadas (para sopa) y cucharaditas (para té).

Todas las medidas deberán llenarse al ras, es decir colmando el recipiente y quitando el excedente con el contrafillo recto de un cuchillo.

Harina - debe tamizarse antes de medirla y verterla suavemente en la taza de medir, sin sacudir la taza para que baje.

Azúcar común - deben deshacerse los terrones y verterla suavemente en la taza de medir, igual que la harina.

Azúcar impalpable - debe tamizarse antes de medirla y también se verterá suavemente en la taza de medir.

Azúcar rubia o morena - debe presionarse firmemente dentro de la taza.

TEMPERATURAS DE HORNEO

Si su horno no tiene indicador de temperatura, úsese la prueba del papel, procediendo en esta forma: coloque un trozo de papel blanco en el centro del horno después que éste se haya calentado durante 15 minutos aproximadamente; se habrá llegado a la temperatura deseada si el papel se dora en el tiempo especificado en la tabla que sigue:

Horno	Grados		Papel
	Centigrados	Fahrenheit	
Lento	150 a 165° C	300 a 325° F	2 minutos
Moderado	175 a 190° C	350 a 375° F	1 ½ minutos
Caliente	205 a 230° C	400 a 450° F	1 minuto
Muy caliente	245 a 260° C	475 a 500° F	½ minuto

10 REGLAS PARA HORNEAR CON EXITO

1. — Use recetas seguras y probadas.
2. — Lea la receta ENTERA y estudie cada paso antes de empezar.
3. — Asegúrese de que los ingredientes sean frescos y de buena calidad. No sustituya los ingredientes de la receta por otros, a no ser que sea absolutamente necesario.
4. — Seleccione todos los utensilios que vaya a necesitar y téngalos a mano antes de empezar a trabajar.
5. — Procure usar el molde del tamaño especificado en la receta. Tenga sus moldes listos antes de preparar la masa.
6. — Tenga el horno a la temperatura necesaria antes de terminar la receta.
7. — Cierna la harina antes de medirla.
8. — Todas las medidas deben ser al ras.
9. — Para saber si una torta está cocida, se le introduce un palillo en el centro. Si la miga no se adhiere al palillo, la torta estará lista.
10. — Al desmoldar la torta es aconsejable el uso de rejilla de alambre, porque permite circular el aire alrededor de la torta, mientras ésta se enfría y evita que la corteza se humedezca.

Indice

ARGENTINA

Bocadillos de Choclo	3
Alfajores Cordobeses	3
Buñuelos de Manzana	3
Torta Argentina	4
Nuditos	4
Pastelitos de Dulce	5
Empanadas de Carne	5
Arrollado a la criolla	6
Bizcochitos de grasa	7
Tortas Fritas	7

GRAN BRETAÑA

Scones	9
Bizcocho Reina Mary	9
Pastel de Carne y Riñón	9
Torta Escocesa	10
Pastelitos de Ciruelas	10
Masitas Rocosas	11
Tipsy Cake Royal	11
English Shortbread	12
Pastel de Pollo	12
Galletitas de Avena	13
Pan de Jengibre	13

FRANCIA

Relámpagos	15
Masa de Hojaldre	15
Magdalenas	16
Torta Moka	16
Panqueques Merengados	17
Borracho al Sambayón	17

ESPAÑA

Torta Málaga	19
Mantecados al Coñac	19
Bizcochuelo de Naranja	19
Empanada Gallega	20
Bizcochitos de Anís	20
Polvorones	21
Churros	21
Pan de España	21

ITALIA

Torta Genovesa	23
Pizza	23
Rosca Triestina	24
Torta de Higos	24
Torta de Ricota	24
Torta de Nuez	25

ALEMANIA

Torta Berlinese	27
Masitas de Manteca	27
Rollitos de Nuez	28
Galletitas Alemanas	28
Torta Espolvoreada	28
Torta Arenosa	29
Fideos a la Germana	29

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Bizcochitos de Frutas y Especies	31
Roscas	31
Torta Oscura de Pasas	31
Torta Invertida	32
Torta de Chocolate	32
Bizcocho Americano	33
Panqueques Americanos	33

EUROPA CENTRAL

Torta de Manzanas	35
Polonesa al Chantilly	35
Masitas de Linz	36
Medias Lunas de Nuez	36
Torta Sacher	36
Saladitos de Praga	37
Gugihupf	37
Pan de Miel	38
Masitas Vienesas	38
Torta de Coco	39
Pan de Ciruelas	39

AMERICA CENTRAL

Ponqué de Ron	40
Joyas de Maní	40
Rocas de Coco	40
Panatela	41
Torta Guatemalteca	41

DE TODO EL MUNDO

Cuernitos Mexicanos	43
Torta Bahía	43
Masitas de Cacao	44
Masitas de Nuez	44
Bizcocho Australiano	45
Manzanas Delicia	45
Torta de Limón	45

INDICACIONES UTILES

46



MGLI



¡Descubra las muchas y tentadoras maneras de hacer sabrosos postres Royal! Cuando usted tiene a mano Postre Royal, Gelatina Royal y Flan Royal, está lista para preparar, en cualquier momento, los más exquisitos postres para su familia . . . , para los días de fiesta . . . , para la hora del té o de la merienda.

Los postres Royal son muy fáciles de hacer. Ahorran un tiempo precioso al idear y preparar las comidas. ¡Siempre son ricos y apetitosos! Los Postres Royal, las Gelatinas Royal y el Flan Royal encantan a toda la familia. ¡Deje que Royal le ayude a servir postres deliciosos y fáciles de hacer!

EN MOLDE . . . COPAS . . . HELADOS

El cremoso Postre Royal no requiere adorno alguno para que luzca siempre como una obra maestra de repostería. ¡Y su sabor es especialmente delicado y exquisito! Sin embargo, usted no tiene

que ser una experta para hacer el Postre Royal, ni perder horas en la cocina preparándolo. Esta sencilla receta de Postre Royal es la base de muchos postres tentadores.

COMO HACER LA RECETA BASICA

1. Se vierte el contenido de un paquete de Postre (tamaño chico) en una cacerola. Se agrega, poco a poco, ½ litro (2 tazas) de leche fría, mezclando bien para que no se formen grumos.
2. Se cuece a fuego moderado, revolviendo siempre, hasta que la mezcla

se espese y hierva durante 1 minuto.
3. Se retira del fuego y se vierte en copas, en un molde grande o en moldecitos individuales, previamente mojados en agua fría. Se deja enfriar antes de servir. Se obtienen de cada paquete 4 porciones abundantes.

COMO PREPARAR EL POSTRE ROYAL CON LECHE EN POLVO

Se combina el contenido de 1 paquete de Postre Royal (tamaño chico) con 6 cucharadas al ras de leche en polvo y se le agregan 2 tazas de agua. Se mezcla bien y se cuece a fuego moderado, revolviendo

constantemente, hasta que espese y hierva durante 1 minuto. Se vierte en moldecitos previamente mojados y se deja enfriar. El mismo procedimiento se puede utilizar con el Flan Royal.

Copa Imperial (4 porciones)

- 1 paquete de Postre Royal de Vainilla (tamaño chico)
- 1 taza de agua
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- ½ taza de jugo de naranja
- 2 bananas pisadas
- 2 claras de huevo
- 3 cucharadas de azúcar

Se combina el postre de vainilla con el agua y se cuece a

fuego moderado, revolviendo constantemente hasta que esté espeso y transparente. Se mezclan los dos jugos con las bananas pisadas, se agregan al postre y se deja hervir 1 minuto más. Se retira del fuego y se deja enfriar. Se baten las claras a punto de nieve, se les agrega el azúcar y se añaden al postre. Se vierte en copas y se sirve bien frío.

Budín de Nuez

(6 porciones)

- 1 taza de nueces peladas
- 3 tazas de leche
- 1 paquete de Postre Royal de Caramelo (tamaño doble)
- 2 sobres de Caramelo líquido Royal la receta de crema chantilly (pág. 56)
- algunas nueces para adornar

Se pasan por la licuadora las nueces con 1 taza de la leche indicada. Se combina el postre de caramelo con esta mezcla y el resto de la leche; se cuece a fuego moderado, revolviendo constantemente, hasta que espese y hierva durante 1 minuto. Se retira del fuego y se vierte en un molde de tubo acanalado previamente bañado con caramelo líquido. Se deja enfriar hasta que esté firme, se desmolda y se decora con la crema chantilly y las nueces.

Soufflé de Vainilla

(6 porciones)

- 1 paquete de Postre Royal de Vainilla (tamaño chico)
- 1 taza de leche (¼ litro)
- 30 grs. de manteca
- 4 yemas
- 4 claras batidas a nieve

Se combina el postre de Vainilla con la leche, se añade la manteca y se cuece siguiendo las instrucciones del envase. Se batan las yemas hasta que estén bien espumosas y se vierten sobre el pos-

tre, revolviendo bien. Luego se incorporan suavemente las claras. Se vierte el batido en un molde para soufflé de 20 cm. de diámetro, previamente enmantecado. Se cuece en horno suave durante 40 minutos o hasta que esté dorado. Se sirve inmediatamente.

Chocolate Caliente

(6 tazas)

- 1 paquete de Postre Royal de Chocolate (tamaño chico)
- 4 cucharadas de azúcar
- 3 tazas de agua fría
- 2 tazas de leche caliente

Se combina el postre de chocolate con el azúcar. Se agrega el agua revolviendo bien para que no se formen grumos. Se cuece a fuego moderado hasta que espese y hierva durante 1 minuto. Se agrega la leche caliente; se revuelve bien y se retira del fuego. Se sirve caliente y si se desea se coronan las tazas con crema batida.

Crema Moka

(5 porciones)

- 1 paquete de Postre Royal de Chocolate (tamaño chico)
- 2 tazas de café fuerte
- 200 grs. de crema de leche
- 6 cucharadas de azúcar impalpable

Se combina el postre de chocolate con el café y se prepara siguiendo las indicaciones del envase. Se retira del fuego, y se deja entibiar. Mien-

tras tanto se bate la crema de leche con el azúcar hasta que esté espesa. Se incorpora suavemente al postre tibio, se vierte en copas y se sirve bien frío.

Tutti Frutti

(4 porciones)

- 4 vainillas
- 3 cucharadas de vino dulce
- 1 taza de frutas variadas, cortadas en dados
- 1 paquete de Postre Royal de Vainilla (tamaño chico)
- 2 tazas de leche

Se colocan las vainillas cortadas en trozos en 4 copas para postre, se rocían con el vino y se cubren con las frutas. Aparte, se combina el postre de vainilla con la leche y se cuece según las indicaciones del envase. Se retira del fuego, se enfría un poco y se vierte en las copas cubriendo las frutas. Se enfría bien antes de servir.

Postre Capricho

(6 porciones)

- 1 taza de ciruelas secas descaroizadas
- ½ taza de azúcar (100 grs.)
- 1 paquete de Postre Royal de Vainilla o Caramelo (tamaño chico)
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de coñac

Se ponen en una cacerolita las ciruelas, el azúcar y se cubren con el agua. Se hierva hasta que las ciruelas estén cocidas. Se retiran y se dejan enfriar. Aparte se combina el postre de vainilla con la leche

y se cocina según las indicaciones del envase. Se retira del fuego, se agrega el coñac y se deja enfriar un poco. Se vierten en copas unas cucharadas de postre, algunas ciruelas sin jugo y así hasta completar las copas. Se adorna la superficie con crema batida y una ciruela.

Cassata Royal

(8 a 10 porciones)

- 1 paquete de Postre Royal de Frutilla (tamaño chico)
- 1 paquete de Postre Royal de Vainilla (tamaño chico)
- 1 paquete de Postre Royal de Chocolate (tamaño chico)
- 6 tazas de leche
- 12 vainillas
- 1 taza de coñac
- ½ taza de agua
- 2 tazas de frutas en almíbar o brillantadas, picadas

Se preparan los distintos postres con 2 tazas de leche cado uno, siguiendo las indicaciones del envase. Se humedecen las vainillas en el coñac rebajado con el agua y con 8 vainillas se cubre el fondo de una fuente rectangular y profunda. Se vierte encima el postre de frutilla preparado y se cubre con la mitad de las frutas. Se vierte encima el postre de vainilla y se cubre con el resto de las frutas y las vainillas trozadas. Se vierte el postre de chocolate y se enfría por varias horas en la heladera. En el momento de servir se corta en cuadrados y se adorna la

superficie con frutas y crema batida.

Cómo Hacer Crema Batida o Chantilly

- 200 grs. de crema de leche
- 3 cucharadas de azúcar impalpable
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

Se enfría bien la crema y luego se baten juntos todos los ingredientes hasta que la crema esté espesa. Para evitar que se corte, se debe batir sólo lo suficiente para que se pueda esparcir y tener el tazón rodeado de hielo picado.

Budincitos de Durazno (6 porciones)

- 1 paquete de Postre Royal de Vainilla (tamaño chico)
- 2 tazas de leche
- 1 taza de duraznos al natural, cortados en cuadraditos
- 8 vainillas, cortadas en trocitos
- 1 cucharada de vino dulce
- 1 sobre de Caramelo Líquido Royal

Se combina el postre de vainilla con la leche y se cuece siguiendo las indicaciones del envase. Se retira del fuego y se le agregan los duraznos, las vainillas y el vino dulce. Se vierte en 6 moldecitos individuales, bañados con caramelo líquido. Se desmoldan una vez que los budincitos están bien fríos.

Postre Rosmarie

- 1 Postre Royal sabor Coco (tamaño doble)
- 24 galletitas de chocolate

Preparar el Postre Royal de coco, dejar enfriar, y adicionar las galletitas de chocolate molidas.

Forrar con papel manteca un molde para budín inglés, rellenar con capas alternadas de crema y de galletitas de chocolate. Presionar para que tome buena forma y mantener en la heladera durante 3 horas.

Desmoldar, quitar el papel, cortar en rebanadas y servir acompañado con dulce de leche.

Biscuit al Sambayón

- 1 Postre Royal sabor Sambayón (tamaño doble)
- 1 Bizcochuelo Royal sabor Vainilla (tamaño chico)
- Dulce de leche
- Grana de chocolate

Preparar el Postre Royal. Retirar previamente preparado el Bizcochuelo Royal de vainilla, ahuecarlo y untar los costados y los bordes con dulce de leche.

Adherirle grana de chocolate. Rellenar el centro con el postre de sambayón y decorar con un trazado de chocolate. Mantener en la heladera hasta el momento de servir.

Gelatinas Royal



Con sabor a fruta fresca, para batidos, postres en moldes y copas.

Más simples de hacer imposible! Se preparan sólo con agua. Se sirven solas o mezclándoles fruta cuando co-

mienzan a cuajar. Una vez frías, ¡ya están listas para hacer las delicias de toda la familia!

ESTA ES LA RECETA BASICA DE GELATINA ROYAL

1. Se vierte en un tazón un paquete de Gelatina Royal.
2. Se añade 1 taza ($\frac{1}{4}$ litro) de agua hirviendo y se revuelve hasta que la gelatina se disuelva por completo. Se agrega entonces una taza

de agua fría.

3. Se vierte la mezcla en un molde o en copas. Se deja cuajar en el refrigerador o en un recipiente con hielo picado.

MGLI

COMO DESMOLDAR LA GELATINA ROYAL

Se sumerge el molde con la gelatina, en un recipiente con agua caliente (no hirviendo) y se saca rápidamente.

Se despega la gelatina del borde del molde con la punta de un cuchillo. Se coloca un plato sobre la boca del molde, se invierten ambos simultáneamente y se levanta el molde, sacudiendo

ligeramente.

Si se resiste a salir con facilidad, se coloca nuevamente en el agua caliente, por unos segundos. En caso de usarse moldes tipo pyrex, loza o semejantes deberá dejarse en agua caliente unos instantes más que en el caso de moldes metálicos.

COMO BATIR LA GELATINA ROYAL

Se prepara la gelatina y se enfría hasta que esté ligeramente cuajada. Se bate con un batidor de ruedas hasta que esté espesa y espumosa.

Para que espese con más rapidez, se coloca el tazón en que se bate, en un recipiente con hielo picado.

Frutilla a la Crema (5 porciones)

- 1 paquete de Gelatina Royal de Frutilla
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 taza de agua fría
- 200 grs. de crema batida con
- 3 cucharadas de azúcar

Se disuelve la Gelatina Royal de Frutilla con el agua hirviendo, se agrega el agua fría y se deja enfriar en la heladera hasta que empiece a cuajar. Se incorporan las $\frac{2}{3}$ partes de la crema batida, mezclando suavemente. Se vierte en copas o compoteras y se deja enfriar hasta que cuaje. Se adorna con el resto de la crema batida.

Moldeado de Frutas (8 porciones)

- 1 paquete de Gelatina Royal de Manzana (DOBLE)
- 2 tazas de agua hirviendo
- 2 tazas de agua fría
- 3 tazas de frutas frescas, cortadas en trocitos o rodajas

Se disuelve la Gelatina Royal de Manzana con el agua hirviendo; se agrega el agua fría, revolviendo bien. Se deja enfriar hasta que empiece a cuajar (es decir que tenga la apariencia de clara de huevo). Se añaden las frutas mezclando lentamente y se vierte en un molde acanalado. Se enfría en la heladera hasta que quede bien firme (3 ó 4 horas). Se desmolda sumergiendo ligeramente el molde en agua

caliente. Se adorna con frutas y crema chantilly.

Nota: en caso de agregarse ananá, deberá ser hervido o envasado. El ananá fresco impide que se cuaje la gelatina.

Ensalada de Frutas

- 1 paquete de Gelatina Royal de Frutilla
- 1 paquete de Gelatina Royal de Naranja
- 2 tazas de agua hirviendo
- 1 taza de agua fría
- 1 taza de bananas, cortadas en rodajas
- 1 taza de manzanas, cortadas en cuadrados
- 1 taza de duraznos, cortados en tiras

Se disuelve, por separado, cada paquete de Gelatina Royal con 1 taza de agua hirviendo. Se le agrega a cada uno media taza de agua fría y se revuelve bien. Se vierte cada sabor en un molde rectangular de 22 x 10 cm., dejándolos enfriar hasta que estén bien firmes. Se desmoldan los dos sabores sobre un mármol mojado, pasando ligeramente los moldes por agua caliente. Se pica la gelatina o se corta en cuadraditos. Se vierte en copas altas alternando capas de gelatina picada y trozos de fruta hasta completar las capas. Se adorna la superficie con crema chantilly.

Nota: en caso de agregarse ananá deberá ser hervido o envasado.

Budín Princesa (8 porciones)

- 2 paquetes de Gelatina Royal de Frutilla (chicos)
- 2 tazas de agua hirviendo
- 1½ tazas de agua fría
- 200 grs. de crema de leche, batida
- 1½ tazas de vainillas o bizcochuelo, cortados en cuadraditos

Se disuelve 1 paquete de Gelatina Royal de Frutilla con 1 taza de agua hirviendo y se agrega ½ taza de agua fría. Se revuelve bien y se vierte en un molde rectangular de 22 x 10 cms., dejándose enfriar hasta que quede firme. Se corta entonces en cuadraditos.

Aparte, se disuelve el otro paquete de Gelatina Royal de Frutilla con el agua hirviendo restante, se agrega el resto del agua fría, y se deja enfriar hasta que empieza a cuajar. Se bate con batidor hasta que quede bien espumosa. Se añaden, mezclando suavemente, la crema batida, los trocitos de vainillas y los cuadraditos de gelatina. Se vierte en un molde fantasía de 18 cms. de diámetro, y se deja enfriar hasta que cuaje. Se desmolda y, si se desea, se puede servir con crema batida.

Postre Alaska (8 a 10 porciones)

- 1 paquete de Gelatina Royal de Limón
- 1 taza de almíbar de duraznos al natural, caliente

- 1 taza de agua fría
- 2 tazas de duraznos al natural, cortados en cuadraditos
- 2 tazas de manzanas, cortadas en cuadraditos
- 1 taza de bananas, cortadas en rodajas
- 1 plancha de bizcochuelo de 20 cms. de diámetro y 2 cms. de altura

Merengue

- 3 claras de huevo
 - 6 cucharadas de azúcar
- Se disuelve la Gelatina Royal de Limón con el almíbar caliente, se agrega el agua fría y se deja enfriar. Cuando empieza a cuajar se agregan las frutas, se mezcla bien y se vierte en un bol redondo de 17 cms. de diámetro, dejándose enfriar hasta que quede firme. Sobre una fuente de metal se acomoda la plancha de bizcochuelo (puede ser también Torta de Manteca) y se desmolda encima la gelatina cuajada. Aparte se prepara el merengue, batiendo las claras a punto de nieve y agregando el azúcar poco a poco. Se bate hasta que esté espeso y se cubren totalmente el bizcochuelo y la gelatina. Se pone un momento (2 ó 3 minutos) en horno muy caliente, para que se dore ligeramente el merengue.

Mousse de Menta (6 porciones)

- 1 paquete de Gelatina Royal de Limón
- 1 taza de agua hirviendo
- ¾ taza de agua fría

- 3 cucharadas de licor de crema de menta
- 200 grs. de crema, batida con
- 3 cucharadas de azúcar

Se disuelve la Gelatina Royal de Limón con el agua hirviendo, se agregan el agua fría y la crema de menta, se revuelve bien y se deja enfriar. Cuando empieza a cuajar, se bate con batidor hasta que quede muy espumoso. Se incorpora suavemente la crema batida y se vierte en un molde fantasía. Se deja enfriar hasta que cuaje y luego se desmolda.

Charlotte de Naranja (8 porciones)

- 10 vainillas
- 1 paquete de Gelatina Royal de Naranja
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 claras batidas a nieve
- 200 grs. de crema, batida con
- 3 cucharadas de azúcar

Se colocan las vainillas, en forma vertical, contra la superficie interior de una budinera de unos 18 cm. de diámetro, ligeramente enmantecada. Se disuelve la Gelatina Royal de Naranja con el agua hirviendo, se añade el jugo de naranja y el de limón, y se deja enfriar hasta que empieza a cuajar. Se bate hasta que quede bien espumosa, se añaden las claras batidas a nieve y se bate un poco más.

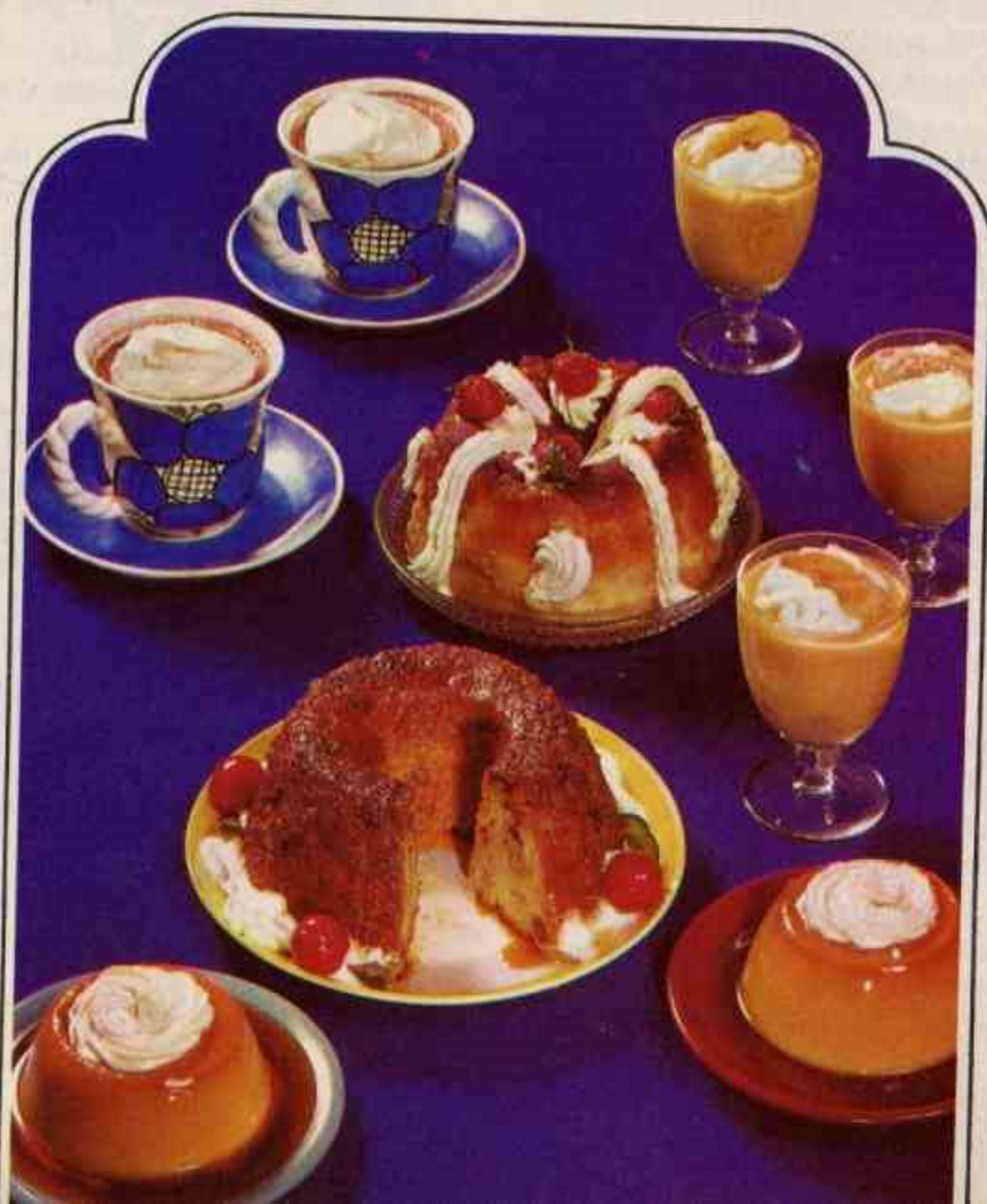
Se incorpora suavemente la crema batida, se vierte en el molde ya preparado y se deja enfriar hasta que cuaje. Se desmolda y se sirve cortado en porciones.

Postre de Crema de Cerezas

- 1 paquete de Gelatina Royal de Cereza
- ½ taza de agua
- 4 yemas
- 4 claras
- ¼ de taza de azúcar (50 grs.)
- 5 tazas de cubitos de bizcochuelo o vainillas
- 100 grs. de crema de leche batida

Se pone en un tazón la gelatina de cereza, las yemas y el agua. Se coloca al baño de María y se bate continuamente hasta que la gelatina se disuelva y espese. Se retira del calor y se enfría hasta que esté a punto de cuajar. Se baten las claras a nieve, se añade el azúcar y se sigue batiendo hasta que forma picos. Se incorpora a la gelatina fría, con un movimiento envolvente, se añaden los cubos de torta y la crema batida, mezclando suavemente. Se vierte en un molde fantasía y se deja enfriar varias horas.

Flan Royal



MGLI

HE AQUÍ LA MANERA DE HACER UN DELICIOSO FLAN

RECETA BÁSICA

1. Se mezcla en una cacerola el contenido de un paquete de Flan Royal (tamaño chico) con 2 tazas ($\frac{1}{2}$ litro) de leche.
2. Se cuece la mezcla a fuego moderado hasta su ebullición completa, revolviendo constantemente,

para que no se pegue.

3. Se retira del fuego y se vierte inmediatamente en un molde grande o en varios pequeños, bañados con Caramelo Líquido Royal y se deja enfriar. No requiere refrigeración.

Budín Delicioso

(6 porciones)

- 10 rodajas de pan, sin corteza
- 75 grs. de manteca
- $\frac{1}{2}$ taza de pasas de uva
- 1 paquete de Flan Royal de Vainilla (tamaño chico)
- 3 tazas de leche
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 clara batida a nieve

Se untan las rodajas de pan con la manteca y se colocan 3 ó 4 en el fondo de una fuente de horno de 20 cm. de diámetro, bien enmantecada. Se esparcen por encima algunas pasas y se alternan rodajas de pan y pasas hasta terminar. Aparte se combina el Flan Royal con la leche y se cuece a fuego moderado, re-

volviendo constantemente hasta su ebullición completa. Se agrega la yema batida con el azúcar, se hierve 1 minuto más y se retira del fuego. Se añade la clara batida mezclando suavemente y se vierte en la fuente, cubriendo bien las rodajas de pan. Se cuece en horno moderado durante 25 ó 30 minutos. Se sirve tibio o a la temperatura ambiente.

Chocolate Francés

- 1 paquete de Flan Royal, sabor Chocolate (tamaño chico)
- 2 tazas de leche
- 200 grs. de crema, batida con 2 cucharadas de azúcar

Se combina el Flan Royal de chocolate con la leche y se

cuece a fuego moderado, revolviendo constantemente, hasta su ebullición completa.

Se retira del fuego y se deja enfriar durante 30 minutos. Se bate entonces con batidor de huevos o batidora eléctrica, hasta que quede cremoso. Se agrega suavemente la mitad de la crema y se mezcla bien. Se vierte en copas y se sirve bien frío adornando con el resto de la crema.

Budín de Manzanas

(6 porciones)

- 1 sobre de caramelo líquido Royal
- 12 vainillas remojadas con coñac
- 2 tazas de puré de manzanas
- 1 paquete de Flan Royal de Vainilla (tamaño chico)
- 2 tazas de leche

En una budinera, previamente bañada con el caramelo, se colocan alternadamente, una camada de vainillas y una de puré, hasta usar todas las vainillas y el puré. Aparte se combina el Flan Royal con la leche y se cuece a fuego moderado, revolviendo constantemente, hasta su ebullición completa. Se retira del fuego, se vierte sobre la preparación anterior, y se deja enfriar bien antes de desmoldar.

Budín de Pan

(6 porciones)

- 1 paquete de Flan Royal de Vainilla (tamaño chico)
- 2 tazas de leche
- 2 tazas de miga de pan, cortadas en trocitos

- 1 copita de ron
- ½ taza de pasas de uva
- 1 sobre de Caramelo Líquido Royal

Se combina el Flan Royal con la leche, y se cuece a fuego moderado, revolviendo constantemente, hasta su ebullición completa. Se retira del fuego y se le añade la miga de pan, el ron y las pasas. Se vuelve al fuego, revolviendo siempre, hasta que hierva de nuevo. Se vierte en un molde previamente bañado con el caramelo. Se deja enfriar bien y se desmolda al servirlo.

Otras variantes: el Budín de Pan puede perfumarse con canela, nuez moscada, esencia de vainilla o ralladura de limón o de naranja. También se le puede agregar, a gusto, fruta brillantada o nueces picadas.

Flan de Coco

(6 porciones)

- 1 sobre de caramelo líquido Royal
- 12 vainillas
- ½ taza de coñac
- 1 taza de coco rallado (100 grs.)
- 1 paquete de Flan Royal de Vainilla
- 2 tazas de leche

En una budinera, previamente bañada con el caramelo, se colocan alternadamente una camada de vainillas rociadas con coñac y una capa de coco rallado, hasta usar todas las vainillas y el coco. Aparte se combina el Flan Royal con la leche y se cuece a fuego moderado, revolviendo constantemente, hasta su ebullición

completa. Se retira del fuego, se vierte sobre la preparación anterior y se deja enfriar bien antes de desmoldar.

Flan Ambrosía

(4 porciones)

- 1 paquete de Flan Royal (tamaño chico)
- 1½ tazas de leche
- ½ taza de dulce de leche
- 1 sobre de Caramelo Líquido Royal

Se combina el Flan Royal con la leche y el dulce y se cuece a fuego moderado, hasta su ebullición completa. Se retira del fuego y se vierte en 4 moldes individuales, previamente bañados con el caramelo. Se dejan enfriar bien y se sirven decorados a gusto con crema batida.

Nugat

- 1 paquete de Flan Royal sabor a Nuez (tamaño doble)
- 1 plancha de Pionono preparada con tres huevos
- 1 taza de Praliné de nuez picado
- Salsa de chocolate caliente

Preparar una plancha de Pionono preparada con tres huevos. Forrar un molde para budín inglés, con el Pionono cortado en rectángulos.

Aparte, preparar el Flan Royal. Retirar del fuego y volcar dentro del molde. Dejar enfriar hasta que esté bien firme. Desmoldar en una fuente y cubrir con una taza de Praliné de nuez picado. Servir con una salsa de chocolate caliente.

Postre Grumete

- 1 paquete de Flan Royal sabor Dulce de leche (tamaño doble)
- 16 bizcochos Grumete Dulce de leche
- 100 grs. de cerezas

Preparar el Flan Royal. Retirar del fuego y volcar en un molde cuadrado de 18 cm. de lado. Dejar enfriar y desmoldar en una fuente. Decorar pegando alrededor del flan 16 bizcochos Grumete, untados con dulce de leche. Sobre la superficie, en el centro, colocar 100 grs. de cerezas.

MGLI

Indice

POSTRES ROYAL

Cómo hacer la receta básica	51
Cómo preparar el Postre Royal con leche en polvo	51
Copa Imperial	51
Budín de Nuez	52
Soufflé de Vainilla	52
Chocolate Caliente	52
Crema Moka	52
Tutti Frutti	53
Postre Capricho	53
Cassata Royal	53
Cómo hacer Crema Batida o Chantilly	54
Budincitos de Durazno	54
Postre Rosmarie	54
Biscuit al Sambayón	54

MGLI

GELATINAS ROYAL

Esta es la receta básica	56
Cómo desmoldar	56
Cómo batir	56
Frutilla a la Crema	57
Moldeado de Frutas	57
Ensalada de Frutas	57
Budín Princesa	58
Postre Alaska	58
Mousse de Menta	58
Charlotte de Naranja	59
Postre de Crema de Cerezas	59

FLAN ROYAL

Cómo hacer la receta básica	61
Budín Delicioso	61
Chocolate Francés	61
Budín de Manzanas	62
Budín de Pan	62
Flan de Coco	62
Flan Ambrosía	63
Nugat	63
Postre Grumete	63